MULTI-RACLETTE 4 IN 1

UNOLD®

Bedienungsanleitung

Instructions for use - Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48716
Stand: Juni 2009 /nd

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen.

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48716
Technische Daten 8
Sicherheitshinweise 8
Vor dem ersten Benutzen 9
Bedienen 10
Reinigen und Pflegen 11
Allgemeine Hinweise zum Gerät 11
Raclette 12
Rezepte für Raclette 12
Grillen auf der Grillplatte 16
Rezepte für die Grillplatte 16
Grillzeiten 17
Fondue mit Fett oder Fleischbrühe 18
Rezepte für Fondues 19
Garantiebestimmungen 88
Service-Adressen 90
Entsorgung / Umweltschutz 94

Instructions for use Model 48716
Technical Data 22
Safety Information 22
First time use 23
General operation 23
Cleaning and care 24
General remarks 25
Raclette 25
Recipes for Raclette 26
Grilling 29
Recipes for Grilling 29
Grilling times 30
Fondue with oil or stock 31
Recipes for Fondue 32
Guarantee Conditions 88
Waste Disposal / Environmental Protection 94

Notice d´utilisation Modèle 48716
Données techniques 34
Consignes de sécurité 34
Première utilisation 35
Utilisation de l'appareil 36
Nettoyage et maintien 36
Remarques 37
Raclette 37
Recettes pour la Raclette 38
Griller sur le plat de gril 41
Recettes pour le grill 41
Temps de cuisson 43
Fondue avec de l'huile ou du bouillon 44
Recettes pour de fondues 45
Conditions de Garantie 88
Traitement des déchets / Protection de l'environnement 94

INHALTSVERZEICHNIS

Gebruiksaanwijzing Model 48716
Technische gegevens 47
Veiligheidsinstructies 47
Ingebruikneming 48
Bediening van het apparaat 49
Reiniging en bewaring 49
Algemene opmerkingen 50
Raclette 50
Raclette Recepten 51
Grilleren op de grillplaat 54
Grilleren Recepten 55
Grilleertijden 56
Fondue met vet of vleesbouillon 57
Fondue Recepten 58
Garantievoorwaarden 89
Verwijderen van afval / Milieubescherming 94

Istruzioni per l'uso Modello 48716
Dati tecnici 60
Avvertenze di sicurezza 60
Messa in funzione 61
Utilizzo dell'apparecchio 62
Pulizia e manutenzione 63
Istruzioni generali 63
Raclette 64
Raclette Ricette 64
Manicaretti con la piastra per griglia 68
Ricette per la piastra grill 68
Tempi di cottura 70
Fonduta 70
Ricette per fonduta 71
Norme die garanzia 89
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 95

Instrucciones de uso Modelo 48716
Datos técnicos 74
Normas de seguridad 74
Messa in funzione 75
Manejo del aparato 76
Limpieza y conservación 77
Indicaciones generales 77
Raclette 78
Raclette Ricette 78
Asar al grill en la placa grill 82
Recetas para la bandeja de la parrilla 82
Tiempos de grill 84
Fondue con materia grasa o caldo de carne 84
Recetas para fondue 85
Condiciones de Garantia 89
Disposición / Protección del medio ambiente 95

EINZELTEILE

EINZELTEILE

1	D	Schutzdeckel
	GB	Protective cover
	F	Couvercle protecteur
	NL	Bescherm-deksel
	I	Coperchio anti polvere
	E	Tapa protectora
2	D	Spritzschutz/ Gabelhalter
	GB	Splash protection / fork holder
	F	Protection / support de fourchettes
	NL	Spatbeveiliging/vorkjeshouder
	I	Antispruzzo con supporti per forchette
	E	Protección antisalpicadura/contenedor para pinchos
3	D	Fonduetopf
	GB	Fondue saucepan
	F	Casserolle
	NL	Fonduepan
	I	Pentola
	E	Cacerola
4	D	Abdeckung Grillplatte
	GB	Cover for grill plate
	F	Couvercle du plat de gril
	NL	Afdekking grillplaat
	I	Copercchio
	E	Tapadera
5	D	Piastra per griglia rivestita
	GB	Coated grill plate
	F	Plat de Gril enduit
	NL	Grillplaat met anti-aanbaklaag
	I	Piastra per griglia rivestita
	E	Placa grill revestida
6	D	Heißer Stein
	GB	Hot stone
	F	Pierre chaude
	NL	Hete steen
	I	Piastra in granita
	E	Placa de granita
7	D	Basisgerät
	GB	Body
	F	Appareil
	NL	Basis
	I	Apparecchio
	E	Aparato
8	D	Fettauffangbehälter
	GB	Grease collector
	F	Récipient pour graisse
	NL	Vetopvangbak
	I	Contenitore
	E	Recipiente collector
9	D	Raclettepfännchen
	GB	Raclette pans
	F	Poêlettes
	NL	Raclette-pannetjes
	I	Padellini oer raclette
	E	Cazuelitas para raclette
10	D	Kratzer
	GB	Scraper
	F	Scraper
	NL	Krabber
	I	Spazzola
	E	Rasqueta
11	D	Fonduegabeln
	GB	Fondue forks
	F	Fourchettes
	NL	Fonduevorkje
	I	Forchette
	E	Pinchas

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48716

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	1300 W, 230 V~, 50-60 Hz
Heizleistung:	Max. 230 °C
Gewicht:	Ca. 10,5 kg (inkl. Zubehör)
Abmessungen:	(LxBxH) ca. 40 x 40 x 16 cm (ohne Fondue)
Kabellänge:	Ca. 200 cm
Ausstattung:	Separat oder kombiniert verwendbar für 8 Personen Stufenlose Temperaturregelung Zerlegbar zur leichten Reinigung **Raclette:** Beschichtete Pfännchen mit Holzspateln Halterung für Pfännchen **Fondue:** Beschichteter Topf Füllmenge 800 ml längenverstellbare Gabeln Spritzschutz mit Gabelhaltern **Heißer Stein:** Granitplatte mit Fettablauf Auffangbehälter **Grillplatte:** Beschichtet mit Aussparung für gleichzeitige Verwendung als Fondue
Zubehör:	8 Raclettepfännchen, antihaftbeschichtet, mit isolierten Handgriffen 8 Holzspatel Kratzer zum Reinigen der Steinplatte Bedienungsanleitung mit Rezepten

Technische Änderungen vorbehalten.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
5. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
6. Schalter, Unterteil und Kabel dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschehen sollte, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
7. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
8. Verwenden Sie das Gerät nur in gut gelüfteten Räumen.

9. Das Gerät ist nicht zur Verwendung im Freien bestimmt.
10. Decken Sie den Fonduetopf während der Benutzung nie mit dem Deckel zu. Dieser dient lediglich als Staubschutz bei der Aufbewahrung.
11. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, feste und hitzebeständige Oberfläche. Im Zweifelsfall sollten Sie eine hitzebeständige Platte unterlegen.
12. Benutzen Sie das Gerät nicht auf Metalloberflächen sowie auf oder in der Nähe heißer Oberflächen. Halten Sie ausreichend Abstand zu Wänden und brennbaren Gegenständen wie z. B. Vorhängen oder Tischdecken.
13. Benutzen Sie nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör. Die Verwendung anderen Zubehörs kann zur Beschädigung des Gerätes führen und eventuell Gefahren hervorrufen.
14. Vor dem Einschalten das Kabel bitte ganz abwickeln, damit es nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
15. Lassen Sie das Gerät stets komplett abkühlen, bevor sie dieses bewegen, insbesondere bei der Verwendung von heißem Öl/Brühe beim Fondue.
16. Ziehen Sie nicht an der Zuleitung. Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht über die Tischkante hängt und heruntergezogen werden kann. Vermeiden Sie Knicke in der Zuleitung.
17. Benutzen Sie das Gerät nur mit korrekt aufgelegter Platte (Steinplatte oder beschichtete Grillplatte).
18. Fassen Sie während des Betriebes niemals auf das heiße Gerät – **Verbrennungsgefahr!**
19. Berühren Sie die Raclettepfännchen nur an den Griffen.
20. Das Gerät darf während des Betriebes nicht abgedeckt werden.
21. Das Heizelement darf zum Reinigen weder in Wasser getaucht werden, noch darf es mit Wasser in Berührung kommen.
22. Nach Gebrauch bzw. vor dem Reinigen ziehen Sie bitte den Stecker aus der Steckdose und lassen das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie es zur Aufbewahrung wegstellen.
23. Prüfen Sie regelmäßig den Stecker und das Anschlusskabel auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst (Anschrift siehe Garantiebestimmungen).
    Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Ausschluss der Garantie.

VORSICHT:

Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß!

Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

Bei Raclette 4-in-1 können Sie die verschiedenen Funktionen einzeln oder in Kombination verwenden:

- Raclette / Fondue / Grillen auf der beschichteten Grillplatte
- Raclette / Grillen auf der Steinplatte
- Raclette
- Fondue
- Grillen auf der beschichteten Grillplatte oder der Steinplatte

1. Überprüfen Sie den Inhalt der Verpackung auf Vollständigkeit und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
2. Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringen kann.
3. Spülen Sie alle abnehmbaren Teile (Grillplatten, Fonduetopf, Deckel, Pfännchen, Gabeln, Spatel) vor dem ersten Gebrauch in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel. Trocknen Sie die Teile gut ab.
4. Ölen Sie die Grillplatte, die Steinplatte und die Pfännchen vor dem ersten Gebrauch leicht ein, am besten mit Kokosöl oder einem anderen hitzebeständigen Fett.
5. **ACHTUNG!**
    Die Steinplatte ist sehr schwer. Bitte bewegen Sie das Gerät nur, bevor die Grillplatte eingesetzt ist.
6. Heizen Sie das Gerät vor der Benutzung ca. 30 Minuten auf.

BEDIENEN

1. Zum Grillen / Raclettieren bei Tisch stellen Sie das Gerät mitten auf den Tisch. Sollten Sie nicht sicher sein, ob Ihr Tisch hitzebeständig ist, legen Sie sicherheitshalber eine hitzebeständige Platte unter, jedoch keinesfalls eine Metallplatte.
2. Bevor Sie mit dem Grillen oder dem Zubereiten von Raclette beginnen, sollten Sie sämtliche Zutaten vorbereiten und in Schüsseln auf dem Tisch bereitstellen.
3. Legen Sie wahlweise die beschichtete Grillplatte oder die Steinplatte auf. Achten Sie bei der Steinplatte darauf, dass die Aussparungen an der Unterseite auf die Halterungen aufgesetzt werden, um eine aus-reichende Stabilität zu gewährleisten. Bei Verwendung der Steinplatte setzen Sie bitte den Ölauffangbehälter in die Vertiefung in der Mitte der Racletteplatte ein.
4. Bei Verwendung der beschichteten Grillplatte kann gleichzeitig der Fonduetopf ver-wendet werden. Stellen Sie diesen in die dafür vorgesehene Aussparung der Grillplatte. Alternativ kann die Öffnung mit dem beiliegenden Deckel abgedeckt werden, wenn kein Fondue zubereitet werden soll.
5. Vergewissern Sie sich, dass sich der Temperaturregler in der O/AUS-Stellung befindet. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. Die Kontrolllampe am Heizelement leuchtet auf.
6. Drehen Sie den Regler auf die gewünschte Temperaturstufe.
7. Bei Verwendung der beschichteten Grillplatte heizen Sie das Gerät ca. 20-30 Minuten vor, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen.
8. Bei Verwendung der Steinplatte beträgt die Vorheizzeit ca. 30-40 Minuten, da die Platte vor dem Auflegen des Grillguts sehr heiß sein muss. Idealerweise sollte das Grillgut in max. 0,5 cm dicke Scheiben ge-schnitten werden. Bei einer Vorheizzeit von 30 Minuten wird das Grillgut zart gegart, bei einer Vorheizzeit von 40 Minuten wird das Grillgut (Fleisch, Fisch, Gemüse) in kurzer Zeit gebräunt.
9. Während des Aufheizens sollten die Pfännchen entweder in der Pfännchenablage unterhalb der Racletteplatte eingehängt sein (siehe Abbildung) oder ganz aus dem Gerät entnommen werden.

10. Zum Zubereiten von Raclette empfehlen wir die mittlere Stufe, zum Grillen die höchste Stufe. Ölen Sie die Grillplatte vor dem Auflegen von Grillgut mit einem hitzebeständigen Fett, z.B. Kokosöl leicht ein.
11. Wenn Sie Raclette und Fondue gleichzeitig zubereiten, müssen Sie die beschichtete Grillplatte verwenden und den Fonduetopf in die Aussparung in der Mitte einsetzen. Falls kein Fondue gleichzeitig zubereitet wird, können Sie die Öffnung mit dem entsprechenden Deckel abdecken.
12. Sollte allerdings das Grillgut bzw. der Käse zu stark oder zu schnell bräunen, schalten Sie das Gerät etwas herunter.
13. Nach Gebrauch sollten Sie das Gerät sofort ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
14. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Bitte beachten Sie auch die allgemeinen Hinweise bei den Rezepten.

REINIGEN UND PFLEGEN

1. **Drehen Sie den Schalter auf O/AUS und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.**
2. **Lassen Sie das Gerät sowie eventuelle Öl- oder Brühereste im Fonduetopf oder im Fettauffangbehälter komplett abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen.**
3. **Vorsicht: Die Steinplatte braucht sehr lange zum Abkühlen!**
4. Nehmen Sie ggf. zuerst den Fonduetopf, dann die jeweilige Grillplatte ab.
5. Entnehmen Sie den Fettauffangbehälter (bei Verwendung der Steinplatte).
6. Das Gerät darf zum Reinigen auf keinen Fall in Wasser eingetaucht oder mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit in Kontakt kommen. Bei Bedarf können Sie das Heizelement mit einem feuchten, gut ausgedrückten Tuch abwischen. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt. Das Heizelement muss komplett trocken sein, bevor es wieder verwendet wird.
7. Alle abnehmbaren Teile können in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel gereinigt werden.
8. Bei starker Verschmutzung weichen Sie die Grillplatte bzw. die betreffenden Teile eine Zeitlang in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel ein.
9. Benutzen Sie bitte in keinem Fall Topfkratzer oder ähnliche Reinigungswerkzeuge sowie scharfe und kratzende Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
10. Zum Reinigen der Steinplatte kann der mitgelieferte Kratzer verwendet werden. Die Steinplatte ist ein Naturprodukt und kann sich im Gebrauch dauerhaft verfärben.

11. Achten Sie darauf, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen und zur Aufbewahrung verstauen.

ALLGEMEINE HINWEISE ZUM GERÄT

1. Der Käse sollte beim Raclettieren nur geschmolzen, nicht gebräunt werden. Die Zutaten für die Racletterezepte sind jeweils für eine Person berechnet. Vervielfachen Sie die Zutaten je nach Anzahl der Gäste.
2. Pro Person braucht man ca. 200 g festkochende, gekochte Pellkartoffeln und 150 g Raclettekäse.
3. Geben Sie nicht zu viele Zutaten in die Pfännchen, sonst kann der Käse verbrennen oder die anderen Zutaten garen nicht durch.
4. Erwärmen Sie die Teller, ein kalter Teller lässt den Käse schnell trocknen.
5. Saucen und Käse bräunen mitunter sehr rasch, deshalb ziehen Sie die Pfännchen mehrmals aus dem Gerät und kontrollieren Sie den Garprozess.
6. Bedenken Sie beim Würzen des Käses, dass dieser teilweise auch schon stark gesalzen ist.
7. Geben Sie Kartoffeln, Nudeln oder Reis heiß in die Pfännchen, so haben Sie kürzere Garzeiten.
8. Richten Sie alle Zutaten mundgerecht geschnitten in kleinen Schälchen an und stellen die Schälchen in Reichweite zum Raclette.
9. Heizen Sie das Gerät zum Grillen 20 bis 30 Minuten auf höchster Stufe vor.
10. Schneiden Sie die größeren Fleischstücke (z. B. Entenbrust) in 1 cm dicke Scheiben, so verkürzt sich die Garzeit wesentlich.
11. Grillen Sie rohes Fleisch immer auf der Grillplatte, nicht in den Raclettepfännchen.
12. Ölen Sie das Grillgut ein oder marinieren es.
13. Verwenden Sie zum Grillen die höchste Stufe. Zum Raclettieren empfehlen wir die mittlere Stufe, zum Warmhalten eine niedrige Stufe.

RACLETTE

Das ursprüngliche Raclette bestand aus Pellkartoffeln, Raclettekäse und verschiedenen eingelegten Essiggemüsen. Heute sind aber unserem Einfallsreichtum bei den Zutaten fast keine Grenzen gesetzt. Zusätzlich zu Kartoffeln und Käse können Sie die Pfännchen auch mit Fleisch, Wurst, Wild, Geflügel, Fisch, frischem Obst und Gemüse, sogar auch mit süßen Leckereien füllen. Wer keine Kartoffeln mag, kann als Grundlage auch Weißbrot, Nudeln oder Reis verwenden. Anstatt des Raclettekäses können Sie auch andere gut schmelzende Hartkäse verwenden, z. B. Gouda, Greyerzer, Cheddar oder Appenzeller. Auch Weichkäse wie Roquefort und Gorgonzola schmelzen leicht und geben den Gerichten einen pikanten Geschmack. Butterkäse und Camembert sind zarter im Aroma. Sehr mild und leicht schmelzend ist Mozzarella.

Sie können Ihren Gästen auch bunte Platten mit verschiedenen Zutaten anbieten. Dann kann jeder sein Pfännchen nach eigenem Geschmack füllen. Einige Vorschläge: (rechnen Sie pro Person mit 100 bis 200 g zusätzlichem Belag, natürlich lässt sich die Liste beliebig erweitern)

Gemüse:
getrocknete, eingeweichte Steinpilze, frische Pilze in Scheiben, Rosenkohl gedämpft, Zucchini-, Tomaten-, Auberginen-, Lauch- oder Zwiebelscheiben, Mais, Spargel, Schwarzwurzel- oder Möhrenstücke (vorher garen), Lauchzwiebel in Ringen, blanchierter Spinat, Rucola oder Mangoldblätter, Erbsenschoten.

Fleisch und Geflügel:
gebratene oder gekochte Hähnchen- oder Putenbrust in Scheiben, Streifen oder Würfel; gekochter Schinken, gebratene Kalbsleber, gegarter Hasenrücken ausgelöst und in Scheiben geschnitten, kleine Bratwürstchen gebraten, gebratene kleine Hackfleischtaler, kleine gebratene Filets, gebratene Entenbrust.

Fisch und Krustentiere:
geräucherter Lachs, Forellenfilets, gedämpfte Schollenfilets, Thunfisch im eigenen Saft (Dose), gedämpfte Seezunge oder Kabeljaufilets, Garnelen, Krabbenfleisch

Obst:
Bananen, Mango, Papaya, Erdbeeren, Ananas, Birnen, Äpfel, Waldbeeren. Bei Beeren eignen sich frische und aufgetaute Früchte.

1. Zum Zubereiten von Raclette muss die Grillplatte oder die Steinplatte eingesetzt sein (siehe auch Bedienen des Geräts).
2. Füllen Sie nun die Raclettepfännchen nach Ihrem Geschmack bzw. nach unseren Rezepten mit Zutaten und stellen Sie diese in die entsprechenden Aussparungen auf der Racletteplatte. Überbacken Sie solange, bis der Käse schmilzt.
3. Sobald der Käse geschmolzen ist, entnehmen Sie das Pfännchen. Lassen Sie den Inhalt auf einen Teller gleiten. Sollte der Käse anhaften, lösen Sie diesen bitte mit Hilfe des Holzspatels.
4. Wenn Sie eine Pause beim Zubereiten einlegen, können Sie die Pfännchen in die Halterung unterhalb der Racletteplatte schieben.
5. **ACHTUNG!**
   Bitte die Pfännchen nur am Handgriff anfassen, denn die Pfännchen selbst werden beim Überbacken sehr heiß.
6. Die Pfännchen sind antihaftbeschichtet. Verwenden Sie daher auf keinen Fall Messer, Gabeln oder sonstige Metallgegenstände, um anhaftende Lebensmittel zu lösen. Sie könnten dadurch die Beschichtung beschädigen.

REZEPTE FÜR RACLETTE

Die nachfolgenden Rezepte sind jeweils für eine Person berechnet. Bitte vervielfältigen Sie die Zutaten entsprechend der Anzahl der Gäste.

Kartoffeln, Käse und .... Das ursprüngliche Raclettegericht

Zutaten:
200 g gekochte Kartoffeln mit Schale
150 g Raclettekäse in ca. 3 mm Scheiben
100 g Mixed Pickles
etwas Öl oder Butter für das Pfännchen

Zubereitung:
Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, Pfännchen dünn buttern, mehrere Kartoffelscheiben in das Pfännchen legen, 1 EL Mixed Pickles darauf legen, mit einer Scheibe Käse abdecken, raclettieren.

Statt Käse können Sie auch Saucen (Cremes) verwenden. Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Rezepte für Würzsaucen sowie Rezepte zur Verwendung dieser Saucen

Zitronensauce
100 g Doppelrahmfrischkäse, ¼ TL geriebene frische Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft, 1 Prise Muskat, 3 EL Milch, 30 g geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer
Alle Zutaten vermischen (z. B. mit dem ESGE Zauberstab®)

Orangensauce
Zutaten wie Zitronensauce, statt Zitronensaft und -schale Orangensaft und –schale verwenden. Nach Belieben ¼ TL Currypulver zufügen.

Ingwersauce
100 g Doppelrahmfrischkäse, ¼ TL geriebener frischer Ingwer, 1 TL Sojasauce, 1 Spritzer Tabasco, 2 TL Zitronensaft, 2 EL Apfelsaft, 30 g geriebener Parmesan, Salz
Alle Zutaten mischen.

Pfeffersauce
50 g Doppelrahmfrischkäse, 2 EL süße Sahne, 50 g geriebener Gouda, Salz, 1 TL grüne eingelegte Pfefferkörner
Alle Zutaten vermischen, die Pfefferkörner nur unterheben.

Mandelsauce
25 g geschälte Mandeln, 100 g Feta-Käse, 2 EL süße Sahne, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer.
Die Mandeln kurz in der Pfanne rösten und abkühlen lassen, dann fein hacken oder mahlen (z. B. mit dem ESGE-Zauberstab® und der ESGE-Zauberette®). Alle Zutaten in einen elektrischen Zerkleinerer füllen und fein pürieren.
Tipp: Statt Mandeln können Sie auch Pistazien, Erd- oder Walnüsse nehmen.

Sahne-Meerrettich- Sauce
100 g Doppelrahmfrischkäse, 3 EL saure Sahne, 1 Ei, 1 TL Meerrettich, Pfeffer
Alle Zutaten vermischen.

Tomatensauce
100 g Doppelrahmfrischkäse, 1 EL Sahne, 1 getrocknete in Olivenöl eingelegte Tomate, 1 Knoblauchzehe, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer
Doppelrahmfrischkäse und Sahne mischen, Tomate fein zerkleinern, z.B. mit dem ESGE-Zauberstab® ebenso die Knoblauchzehe, mit Käsecreme vermengen. Mit Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz würzen.

Joghurtsauce
100 g Sahnejoghurt, 50 g grob geraffelter Gouda
Alle Zutaten vermischen.

Knoblauchsauce
1 ganze Knoblauchknolle, 100 g Doppelrahmfrischkäse, 3 EL Sahne, ½ Bund glatte Petersilie ohne Stiele fein zerkleinert, Salz, Pfeffer
Die ganze Knoblauchknolle in ein feuchtes Küchenpapier wickeln und in der Mikrowelle 4 bis 5 Min. garen, bis die Zehen weich sind. Die Knolle etwas auskühlen lassen und die Zehen aus den Schalen pellen. Den Knoblauch und alle anderen Zutaten in einem elektrischen Zerkleinerer (z. B. mit dem ESGE-Zauberstab® und der ESGE-Zauberette®) pürieren.
Tipp: Wenn Sie Bärlauch bekommen, geben Sie ½ Bund frischen Bärlauch dazu, fein geschnitten.

Süße Sauce
100 g Doppelrahmfrischkäse, 1 TL Vanillezucker, ½ EL Honig, 3 EL Sahne
Alle Zutaten vermischen.

Probieren Sie die folgenden Rezepte mit den Saucen

Rotbarsch mit Zitronensauce

150 g gekochte und geschälte Pellkartoffeln, 150 g dünnes Rotbarschfilet, 1 Tomate, 1 EL Zwiebelgrün in Ringe geschnitten, Salz, Pfeffer, Butter, Zitronensaft

Kartoffeln und Tomaten in Scheiben schneiden, Rotbarsch mundgerecht würfeln. Das Pfännchen mit etwas flüssiger Butter ausfetten, einige Kartoffelscheiben hineinlegen, darüber einige Würfel Fisch. Den Fisch mit dem Zitronensaft beträufeln, pfeffern, salzen, 1 bis 2 Scheiben Tomaten auf den Fisch legen, mit Zitronensauce bedecken. Das Pfännchen in das Raclettegerät schieben und 6 bis 8 Minuten garen.

Entenbrust mit Ingwersauce

150 g Entenbrust, 150 g gekochter Reis, 2 TL Sojasauce, 2 TL Zitronengelee, Ingwersauce, Butter

Die Entenbrust in ½ cm dünne Scheiben schneiden und auf der Grillfläche Ihres Raclettes 2 Minuten braten, mehrmals wenden. Das Pfännchen mit etwas flüssiger Butter ausfetten, etwas Reis und etwas Fleisch in das Pfännchen legen. Das Fleisch mit Zitronengelee bestreichen, mit Sojasauce beträufeln und mit Ingwersauce bedecken, 3 bis 4 Minuten garen.

Hähnchenfleisch mit Orangensauce

150 g gekochte Bandnudeln, 100 g gegartes Hähnchenfleisch, Orangensauce, Butter, Salz, Currypulver

Das Pfännchen mit etwas flüssiger Butter ausfetten, einige Nudeln und etwas Fleisch hinein geben, mit Curry, Salz und Pfeffer würzen. Mit Orangensauce bedecken, 3 bis 4 Minuten garen.

Spinat mit Mandelsauce

100 g Blattspinat (TK), ½ Zwiebel,
1 Knoblauchzehe, 1 TL Butter, 150 g gekochte und geschälte Pellkartoffeln, Salz, Pfeffer, Muskat, Butter

Die Zwiebel und den Knoblauch putzen, fein würfeln und in der Butter glasig dünsten, den tiefgekühlten Spinat zugeben und rühren bis der Spinat getaut und heiß ist. Das Pfännchen mit etwas flüssiger Butter ausfetten, einige Scheiben Kartoffeln hineinlegen, den Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, etwas vom Spinat zugeben, mit Mandelsauce bedecken, 3 bis 4 Minuten garen.

Apfel-Kalbsleber mit Joghurtsauce

150 g Kalbsleber, 1 Apfel, ½ Zwiebel, 150 g Kartoffelpüree (Fertigprodukt), 2 TL Preiselbeeren, 2 TL Öl, Joghurtsauce

Die Leber in dünne, mundgerechte Stücke schneiden, Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden, Zwiebel putzen, in feine Scheiben schneiden. Auf die Grillplatte etwas Öl geben und Leber, Apfel und Zwiebel 1 bis 2 Minuten unter Wenden anbraten. 1 bis 2 EL Kartoffelpüree in das ausgefettete Pfännchen geben, etwas vom Bratgut darauf verteilen. Mit Joghurtsauce abdecken, 3 Minuten garen, mit Preiselbeeren servieren.

Räucherlachs mit Sahne-Meerrettichsauce

150 g Spargelstücke (Dose), 100 g Räucherlachs, Butter

Pfännchen buttern, einige Spargelstücke hineinlegen, etwas Räucherlachs darauf verteilen, mit Sahne-Meerrettichsauce abdecken. 5 bis 7 Minuten garen. Dazu schmeckt geröstetes Weißbrot.

Kartoffel, Zucchini, Schinken mit Pfeffersauce

100 g gekochte, geschälte Pellkartoffeln, 100 g kleine Zucchini in Scheiben, 100 g Kochschinken in Streifen, etwas Butter, Salz, Pfeffer

Pfännchen buttern, Zucchinischeiben auf der Grillplatte anbraten, von beiden Seiten ca. 2 Minuten, einige Kartoffel- und Zucchinischeiben in das Pfännchen geben. Schinken darauf geben, würzen, mit Pfeffersauce bedecken.
3 bis 4 Minuten garen.

Garnelen mit Tomatensauce

100 g gegarte Garnelen (Glas), 100 g Zucchini in Scheiben, etwas Olivenöl, 100 g gekochter Reis, Tomatensauce

Die Garnelen und die Zucchinischeiben auf der eingeölten Grillplatte 2 Minuten braten, öfters

wenden. In das gebutterte Pfännchen etwas Reis geben, Zucchini und Garnelen darüber, mit Tomatensauce abdecken und 3 bis 4 Minuten garen.

Kartoffeln mit Knoblauchsauce

200 g gekochte und geschälte Pellkartoffeln, Knoblauchsauce, Butter

Das ausgefettete Pfännchen mit Kartoffelscheiben halb füllen, mit Knoblauchsauce bedecken und 3 bis 4 Minuten garen.

Obst mit süßer Sauce – ein leckeres Dessert

150 g Obst nach Jahreszeit mundgerecht zerkleinert, Zitronensaft, süße Sauce

Etwas Obst in das Pfännchen legen, mit wenig Zitronensaft beträufeln, mit süßer Sauce abdecken. 3 bis 4 Minuten garen.

Vielfalt aus dem Raclettepfännchen

Der Zutatenliste beim Raclettieren sind fast keine Grenzen gesetzt, deshalb können die folgenden Rezepte auch nur eine kleine Anregung unzähliger Möglichkeiten sein.

Gefüllte Tomaten

3 kleine Tomaten, 2 Champignons, 1 Scheibe Toastbrot, 2 EL fein gehackte Basilikumblätter, 2 TL fein gehackte glatte Petersilie, 50 g Kochschinken, 2 EL saure Sahne, 1 TL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, 100 g Mozzarella, Butter

Toastbrot toasten und mit Pilzen und Schinken in einem elektrischen Zerkleinerer, (z. B. ESGE-Zauberstab® mit ESGE-Zauberette®) fein hacken. Basilikum, Petersilie, saure Sahne und Tomatenmark zufügen, kurz mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, nochmals mischen, Tomaten damit füllen, das Pfännchen buttern, 2 Tomatenhälften hinein setzen, Mozzarella in Scheiben schneiden, auf die Tomaten legen und 6 bis 8 Minuten garen.

Gefüllte Champignons

4 große Champignons, 1 Scheibe Toastbrot. 1 EL fein gehackte Petersilie, 1 hartgekochtes geschältes Ei, 50 g Räucherlachs, 2 EL saure Sahne, 1 TL süßer Senf, ½ TL geriebener Meerrettich, Salz, Pfeffer, 100 g Mozzarella, Butter

Die Pilze abbürsten, Stiele entfernen. Pilzköpfe aufbewahren. Pilzstiele und alle anderen Zutaten wie bei gefüllten Tomaten beschrieben verarbeiten. Die Masse in die Pilze füllen, Mozzarella in Scheiben schneiden, auf die Masse legen. Das Pfännchen buttern und 2 Pilze hineinsetzen. 4 bis 6 Minuten garen.

Camembert und Preiselbeeren

150 g gekochte Bandnudeln, 1 EL Preiselbeeren, 100 g reifer Camembert, Butter

Das Pfännchen buttern, einen Teil der Nudeln hinein geben, Preiselbeeren darauf verteilen, Camembert in Scheiben schneiden und auf die Nudeln legen, 4 bis 5 Minuten garen.

Salami-Paprika

150 g gegarte gepellte Pellkartoffeln, 100 g gegrillte, eingelegte Paprikaschoten, 50 g Salami in Scheiben, 120 g Raclettekäse in Scheiben, Paprika, Butter

Die Pfännchen buttern, einige Scheiben Kartoffeln hineinlegen, Paprikaschote in Streifen schneiden, einige Streifen auf die Kartoffeln legen, ebenso die Salami mit Raclettekäse abdecken. 3 bis 4 Minuten garen, mit Paprika bestäuben.

Tomaten-Basilikum-Crostini

1 Fleischtomate, 2 EL Basilikumblätter frisch, 12 grüne kernlose Oliven, Salz, Pfeffer, 100 g Mozzarella, 6 dünne Scheiben Baguette, Olivenöl

Tomate würfeln, Basilikum fein schneiden, Oliven in Ringe schneiden, 1 Baguettescheibe auf der Grillfläche toasten, das Pfännchen einölen, das Brot in das Pfännchen legen. Tomatenwürfel, Basilikum und Oliven auf dem Brot verteilen, salzen, pfeffern, mit Mozzarella abdecken und 4 bis 6 Minuten garen.

GRILLEN AUF DER GRILLPLATTE

1. Sie können zum Grillen entweder die beschichtete Grillplatte oder die Steinplatte verwenden. Beide Platten sollten mit einem hitzebeständigen Fett, z. B. Kokosöl, leicht eingefettet werden.
2. Bei Verwendung der beschichteten Grillplatte kann Fondue zubereitet werden. Falls kein Fondue zubereitet wird, kann die Öffnung für den Fonduetopf mit dem entsprechenden Deckel abgedeckt werden.
3. Bei Verwendung der Steinplatte muss der Fettauffangbehälter (siehe Abb. rechts) in die Vertiefung der Racletteplatte eingesetzt sein, damit überschüssiges Fett ablaufen und aufgefangen werden kann. Bei Verwendung der Steinplatte ist kein gleichzeitiges Zubereiten von Fondue möglich.
4. Zum Grillen schalten Sie das Gerät auf die höchste Stufe.
5. Legen Sie das Grillgut auf die Grillplatte und grillen dieses unter Wenden, bis es gar ist.
6. Sollte das Grillgut zu stark bräunen, stellen Sie den Temperaturregler bitte auf eine niedrigere Stufe.

REZEPTE FÜR DIE GRILLPLATTE

Pizzaburger
100 g gemischtes Hackfleisch, 1 Knoblauchzehe und ½ Zwiebel in feinen Würfeln, 1 Ei, 2 EL Semmelbrösel, 50 g Gouda, 50 g Kochschinken, 2 TL Tomatenmark, ½ TL Pizzagewürz, evtl. Salz und Pfeffer 1 Hamburgerbrötchen, 2 Blätter Eisbergsalat, 1 EL Mayonnaise, 1 EL Tomatenketchup, 2 Scheiben Tomaten, 2 Scheiben Zwiebel

Hackfleisch, Knoblauch und Zwiebelwürfel, Ei, Semmelbrösel, in feine Würfel geschnittener Gouda, fein gewürfelter Schinken, Tomatenmark und Pizzagewürz zu einem Teig verkneten.
2 flachgedrückte Burger formen.
Die Grillfläche dünn mit Öl einstreichen, die Burger 6 bis 8 Minuten grillen, einmal wenden. Das Brötchen einmal quer aufschneiden, kurz von beiden Seiten auf dem Grill toasten. Mit etwas Mayonnaise bestreichen, Salatblätter waschen, trocknen, schleudern, auf die Mayonnaise legen, darauf einen Burger. Diesen mit Ketchup bestreichen, den zweiten Burger darauf stapeln, Tomaten und Zwiebeln darüber, Brötchendeckel darauf.

Griechisches Hackfleisch
100 g Lammhackfleisch, 1 Knoblauchzehe, ½ Zwiebel, 1 Ei, 2 EL Semmelbrösel, 10 entsteinte grüne Oliven, Salz, Pfeffer, 50 g Schafskäse

Hackfleisch mit fein geschnittenen Knoblauch und Zwiebel, Ei, Semmelbrösel, fein gewürfelten Oliven, gewürfeltem Schafskäse, Salz und Pfeffer zu einem Teig verkneten.
Die Grillplatte dünn einölen, 3 Frikadellen formen und von beiden Seiten zusammen 6 bis 8 Minuten grillen und mit Pita-Brot und Krautsalat servieren.

Zucchinispieße
1 kleine Zucchini (ca. 150 g), 1 EL Tomatenmark, 1 TL Olivenöl, 1 gewürfelte Knoblauchzehe, ½ TL Oregano, Salz, Pfeffer, 2 geölte Holzspieße

Zubereitung: Die Zucchini mit dem Allesschneider in sehr dünne Längsscheiben schneiden, aus Tomatenmark, Öl, Knoblauch, Oregano, Salz und Pfeffer eine Paste herstellen.
Zucchinischeiben dünn damit bestreichen, aufrollen und auf die Spieße stecken. Ca. 6 bis 8 Minuten auf der sehr dünn eingeölten Grillfläche grillen.

Würstchenspieße
2 Wiener Würstchen oder Cabanossi, 100 g Kirschtomaten, etwas Öl, 2 geölte Holzspieße.

Die Würstchen in 4 cm lange Stücke teilen, dabei schräg schneiden. Abwechselnd Würstchen und Kirschtomaten auf die Spieße stecken, einölen und 6 bis 8 Min. grillen.

Scharfe Spieße
200 g Hähnchenfleisch, 3 EL Sojasauce, 2 Msp. Chiliwürzpaste, ½ TL frischer, fein geriebener Ingwer, etwas Öl, 3 Holzspieße

Hähnchenfilet kurz anfrieren, mit dem Allesschneider in sehr dünne Scheiben schneiden (gegen die Fleischfaser), Sojasauce mit Chili und Ingwer mischen. Fleisch damit marinieren und 2 bis 3 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Grillplatte dünn einölen, ebenso die Holzspieße. Das Fleisch wellenförmig auf die Spieße stecken, d. h. die Fleischscheibe einmal zusammenfalten und zweimal aufspießen. Unter Wenden 10 Minuten grillen.
Tipp:
Hähnchen durch Schweinelende ersetzen.

Garnelenspieße
4 Garnelen, 4 Schalotten, etwas Kreuzkümmelöl, 1 geölter Holzspieß

Die Garnelen und Schalotten abwechselnd auf den Holzspieß stecken, mit Kreuzkümmelöl (oder Knoblauchöl) einpinseln und 8 bis 10 Minuten grillen.

Speckpflaumenspieße
4 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon), 4 weiche Trockenpflaumen, 1 Apfel, 4 Schalotten, 2 geölte Holzspieße

Jeweils 1 Scheibe Speck um 1 Pflaume wickeln, den Apfel schälen und vierteln oder achteln (je nach Größe), Schalotten putzen, abwechselnd Schalotte, Apfel, Speckpflaume auf die Spieße stecken, einölen, 6 bis 8 Minuten grillen, öfter wenden.

Leberspieße
150 g Kalbsleber, Salz, Pfeffer, andere Zutaten wie Speckpflaumenspieß, jedoch keine Pflaumen

Leber in 4 Stücke teilen, in Bacon einwickeln, weiter wie bei Speckpflaumen verfahren. Grillzeit 8 bis 10 Minuten, erst nach dem Grillen würzen (Salz macht die Leber sonst hart).

Putenröllchen
1 dünnes Putenschnitzel, Salz, Pfeffer, 1 TL Senf, 1 Schalotte, 3 Scheiben Frühstücksspeck, etwas Öl, 3 geölte Zahnstocher

Schnitzel sehr dünn klopfen, salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen, in 3 Stücke teilen. Schalotte in feine Ringe schneiden und auf die Schnitzel verteilen, auf jedes Schnitzel 1 Scheibe Speck. Die Schnitzel stramm aufrollen, die Enden mit Zahnstocher feststecken, einölen und 10 bis 12 Minuten garen.

GRILLZEITEN

Wir empfehlen, größere Fleischstücke in 1 cm dicke Scheiben zu schneiden, so verkürzt sich die Garzeit wesentlich. Ölen Sie das Grillgut vorher ein oder marinieren es. Die angegebenen Grillzeiten sind Durchschnittswerte und können sich durch die Qualität, Stärke und Vorbehandlung des Grillguts verlängern oder verkürzen.

Grillgut	Vorbereitung	Grillzeit
Rinderfilet 200 g		10 – 12 Minuten
Rinderhüftsteak		20 – 24 Minuten
Cevapcici (Tiefkkühl-Produkt)	Auftauen, auf Spieße stecken	10 – 12 Minuten
Bratwurst	Je nach Stärke	6 – 10 Minuten
Fleischspieße		8 – 12 Minuten
Schweinesteak 200 g		20 – 25 Minuten
Hähnchen- / Putenbrust	In 1 cm Streifen, öfter wenden	4 – 6 Minuten
Entenbrust	In 1 cm Streifen, öfter wenden	4 – 6 Minuten

Grillgut	Vorbereitung	Grillzeit
Hasenrücken ohne Knochen	In 1 cm Streifen, öfter wenden	5 – 8 Minuten
Lammkoteletts		12 – 15 Minuten
Forellenfilet		5 – 8 Minuten
Lachsfilet		10 – 15 Minuten
Garnelen geschält		8 – 10 Minuten
Zucchini	In 1 cm Scheiben	3 – 5 Minuten

FONDUE MIT FETT ODER FLEISCHBRÜHE

Stellen Sie den mit ca. 800 ml Öl oder Brühe gefüllten Topf in die Aussparung der beschichteten Grillplatte.
Stellen Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe.

Erwärmen Sie das Fett bzw. die Brühe etwa 30 bis 40 Minuten, bis die erforderliche Temperatur erreicht ist. Ob das Öl heiß genug ist können Sie feststellen, indem Sie den Stiel eines Holzlöffels in das Öl eintauchen. Wenn rund um den Stiel kleine Bläschen aufsteigen, ist die richtige Temperatur erreicht.
Brühe sollte nicht sprudelnd kochen, sondern nur leise sieden. Bei Bedarf die Temperatur etwas zurückstellen.

Garen Sie die Fleischstücke ca. 1,5 bis 3 Minuten bei Verwendung von Fett und ca. 3 bis 4 Minuten bei der Verwendung von Fleischbrühe.

Bei Verwendung von Brühe können Sie auch festfleischigen Fisch, Shrimps, Wantans oder Gemüse garen.
In Fett werden Dim-Sum-Taschen oder Krustentiere in Backteig besonders köstlich.

Servieren Sie zum Fondue Saucen und Dips nach Ihrem Geschmack. Diese können Sie im Handumdrehen mit dem ESGE Zauberstab® zubereiten.

Hinweise zum Garen mit Fett

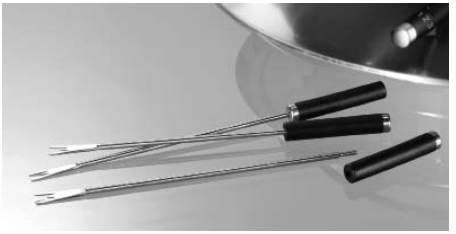
Decken Sie den Topf während des Aufheizens nicht mit einem Deckel zu, wenn der Spritzschutz auf dem Topf liegt. Dieser könnte sich überhitzen.

Verwenden Sie nur hitzebeständige und geschmacksneutrale Fette. Das Fett darf weder spritzen noch qualmen.

Verwenden Sie das Fett maximal 3 bis 4 Mal. Verbrauchtes Fett erkennen Sie daran, dass es schäumt, ranzig riecht und dickflüssig wird. Wechseln Sie immer das ganze Fett aus. Mischen Sie kein verbrauchtes und frisches Fett. Mischen Sie nie unterschiedliche Fettsorten.

Verwenden Sie nur mageres, zartes Fleisch. Schneiden Sie das Fleisch in gleichmäßige, nicht zu große Stücke. Tiefgefrorenes Gargut muss zuvor aufgetaut werden.
Das Gargut muss sorgfältig abgetrocknet werden, um Spritzer beim Eintauchen ins Fett weitgehend zu vermeiden.

Bewahren Sie das abgekühlte, gefilterte Fett in einem geschlossenen Behälter kühl auf.



Die Fonduegabeln sind in der Länge variabel. Schrauben Sie einfach den Handgriff ab, drehen diesen um und schrauben den Stiel von der anderen Seite in den Handgriff. Für Fondue mit Öl oder Brühe empfehlen wir die lange, für Käse- oder Schokofondue die kurze Variante.

REZEPTE FÜR FONDUES

Fondue Chinoise
Für 4-8 Personen
Je 200 g Rinderfilet, Schweinefilet, Hähnchenfilet, Geflügelleber, Kalbsnieren, Seezungenfilet, Hummerkrabben (roh, geputzt, evtl. TK), 125 g Glasnudeln, 125 g Blattspinat, 125 g Staudensellerie, 125 g Möhren, 800 ml Hühnerbrühe, 2 EL trockener Sherry oder Weißwein, 2 Eier

Fleisch, geputzte Innereien und Fisch in dünne Scheiben schneiden. Krabben ggf. auftauen lassen. Glasnudeln ca. 10 Minuten in warmem Wasser einweichen.
Spinat waschen, harte Stiele entfernen. Möhren und Sellerie putzen und in Scheiben schneiden.
Eier verquirlen.
Zutaten in getrennten Schüsseln anrichten.

Hühnerbrühe mit Sherry auf höchster Stufe auf der Platte erhitzen. Sobald die Brühe heiß ist, auf mittlere Stufe zurückschalten, so dass die Brühe nur noch leicht siedet.
Fleisch, Fisch, Innereien und Gemüse auf die Fonduegabeln spießen und in der Brühe garen. Bei Bedarf etwas Brühe nachfüllen.
Servieren Sie dazu Fonduesaucen, z. B. Currysauce oder Cocktailsauce oder eine süßsaure chinesische Sauce.
Zum Abschluss die eingeweichten Glasnudeln, das restliche Gemüse und die verquirlten Eier in die Brühe geben und diese in Suppenschalen servieren.

Fondue Bourguignonne
Für 4 bis 8 Personen
800 g mageres Rindfleisch (Filet)
Marinade:
100 ml Pflanzenöl, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 1 TL Senfkörner, 1 Messerspitze Chiliflocken, 1 Lorbeerblatt, 2 Zwiebeln, 800 ml hitzebeständiges Öl

Das Pflanzenöl etwas erwärmen, die Gewürze zufügen und durchziehen lassen.
Zwiebeln hacken.
Das Fleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit dem Gewürzöl und den Zwiebeln einige Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren.
Vor der Zubereitung das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen.
Das Fondueöl in den Topf füllen, auf die Platte stellen und im offenen Topf auf höchster Stufe ca. 20 Minuten erhitzen, bis die optimale Temperatur erreicht ist.
Fleischstückchen auf die Fonduegabel spießen und im heißen Öl garen.
Das gegarte Fleisch salzen und pfeffern und mit Fonduesaucen/Dips servieren, z. B. einer klassischen Cocktailsauce.

Käsefondue international

Wir empfehlen, den geriebenen Käse unter ständigem Rühren in einem Topf auf dem Herd auf niedriger Stufe zu schmelzen.

Reiben Sie den Fonduetopf nach Geschmack mit einer halbierten Knoblauchzehe aus.

Sobald der Käse geschmolzen ist, füllen sie diesen in den Fonduetopf um und stellen diesen in das Gerät. Schalten Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Stufe. Die Käsemasse soll nur warm gehalten werden, darf aber nicht kochen.

Vorsicht:
Käse brennt leicht an, schalten Sie daher das Gerät eventuell ganz aus und nutzen Sie die Restwärme.

Schweizer Käsefondue
Für 4 bis 6 Personen

1 Knoblauchzehe, 80 ml trockener Weißwein, je 200 g geriebenen Emmentaler und Greyerzer, 1 TL Speisestärke, weißer Pfeffer, 1 EL Kirschwasser, Baguette

Die Knoblauchzehe halbieren und den Topf damit ausreiben. Den Käse zusammen mit dem Wein unter ständigem Rühren auf mittlerer Stufe schmelzen. Sobald der gesamte Käse geschmolzen ist und zu köcheln beginnt, die Speisestärke mit dem Kirschwasser anrühren und in die Käsemasse rühren. Mit Pfeffer würzen.
Das Baguette in Würfel schneiden und die Baguettewürfel mit der Fonduegabel in die Käsemasse tauchen.
Tipp:
Servieren Sie zum Käsefondue auch Weintrauben oder dünn aufgeschnittenen, rohen Schinken, den Sie um die Brotwürfel wickeln.

Italienisches Käsefondue
Für 4 bis 6 Personen

Je 100 g Asagio-, Fontina-, Provolonekäse, 100 g Mascarpone, ca. 75 ml Milch, 1 EL Butter, 1 EL Mehl, 75 ml Weißwein, 2 Eigelb, Grissini, Parmaschinken

Käse grob reiben, mit Mascarpone und Milch vermischen und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
Mehl und Butter verkneten. Weißwein aufkochen, mit der Mehlbutter binden und die Milch-Käsemischung einrühren. Zum Schluss das verquirlte Eigelb einrühren. Masse nicht mehr kochen lassen, damit das Eigelb nicht gerinnt.
Grissini mit Schinken umwickeln und in die Käsemasse tunken.
Servieren Sie dazu italienische Antipasti.

Britisches Käsefondue
Für 4 bis 6 Personen

250 g Cheddarkäse, 150 g Stiltonkäse, 3 EL Butter, 75 ml Sahne oder Milch, 3 bis 4 EL Tomatenketchup, 1 TL Speisestärke, 1 bis 2 EL heller Portwein, Weißbrot / Walnussbrot, 6 bis 8 Stangen Staudensellerie, 3 bis 4 feste Birnen

Den Käse klein schneiden und mit der Butter und der Sahne unter ständigem Rühren schmelzen. Den Tomatenketchup zugeben. Die Stärke mit Wasser oder Wein verrühren und zugeben und unterrühren.
Das Brot und die Birnen in Würfel, den Sellerie in Scheiben schneiden und mit der Fonduegabel in die Käsemasse tauchen.

Süßes Fondue für Naschkatzen

Schmelzen Sie die Schokolade im Wasserbad auf dem Herd. Fügen Sie immer etwas Sahne oder Milch hinzu, damit die Masse cremiger wird. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, können Sie den Topf in das Gerät einsetzen.

Da Schokolade schnell anbrennt, sollten Sie am Raclette die niedrigste Temperaturstufe wählen, damit die geschmolzene Schokolade nur warm gehalten wird, sie darf auf keinen Fall kochen.

Schokoladenfondue - Grundrezept

Je nach Geschmack Vollmilch-, Zartbitter- oder weiße Schokolade schmelzen, wie oben beschrieben.

Nach Geschmack Obst schälen und in mundgerechte Stücke zerteilen, z. B. Bananen, Erdbeeren, Himbeeren, Äpfel, Aprikosen usw. Die Obststückchen in den beiden Schalen bereitstellen. Je nach Obstsorte ggf. mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Bei Tisch jeweils ein Obststück auf eine Fonduegabel spießen und in die warme Schokolade tauchen. Sofort wieder herausnehmen, etwas abkühlen lassen und genießen!

Variationen

Verfeinern Sie die Schokomasse mit einem Schuss Schlagsahne oder etwas Milch. Sie wird dadurch cremiger.

Würzen Sie die Schokomasse nach Geschmack, z. B. mit einer Prise gemahlenem Zimt, Pfeffer oder Kardamom oder einem Schuss Orangenlikör oder Vanillesirup.

Reichen Sie zum Fondue außer Obst z. B. in Stücke geschnittene Muffins oder Crêpes-Röllchen:

Hierzu hauchdünne Crêpes backen (z. B. mit dem UNOLD® Crêpesmaker). Bestreichen Sie die noch warmen Crêpes dünn mit Konfitüre (Aprikosen- oder Orangenkonfitüre) und rollen diese fest auf. Schneiden Sie die Crêpes in mundgerechte Stückchen.

Obst in Schoko-Sauce

Für 4 bis 6 Personen

200 ml Schlagsahne, 140 g Zartbitter-Kuvertüre, 1 Prise Lebkuchengewürz oder Cayennepfeffer (nach Geschmack), 100 ml Orangensaft

Obst nach Geschmack, z. B. Bananen, Erdbeeren, Ananas, Birnen, Mandarinen

Schlagsahne mit den Gewürzen erhitzen.

Schokolade in Stücke brechen und in der Sahne schmelzen.

Orangensaft unterrühren.

Obst putzen und in Stücke schneiden.

Obststücke aufspießen und in die Schokosauce tauchen.

Tipp:

Vorbereitetes Obst mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit es nicht braun wird.

Punsch-Fondue

Für 4 bis 6 Personen

100 g TK-Himbeeren, 2 bis 3 Nelken, 1 Msp. abgeriebene Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft, 1 Zimtstange, 1 Sternanis, 1 EL Rum, 500 ml Rotwein, 80 g Zucker, 50 g Speisestärke, Lebkuchen, Muffins

Die Himbeeren auftauen, mit Zitronensaft und -schale pürieren. Gewürze mit dem Rotwein im Edelstahltopf erhitzen, aber nicht kochen lassen. Zucker einrühren.

Die Himbeeren durch ein Sieb streichen, mit der Stärke verrühren und zum Rotwein geben. Einmal aufkochen lassen, Gewürze herausnehmen.

Lebkuchen und/oder Muffins in Stücke schneiden und in die Punschmasse stippen.

Tipp:

Wenn Kinder mitessen, den Rum weglassen und den Rotwein durch Kirschsaft ersetzen.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48716

TECHNICAL DATA

Power rating:	1300 W, 230 V~, 50 Hz
Max. temperature:	Max. 230 °C
Weight:	Approx. 10,5 kg (incl. accessories)
Dimensions:	Approx. 40 x 40 x 16 cm (without fondue)
Cable length:	Approx. 200 cm
Features:	Can be used separately or combined For 8 persons Infinitely variable temperature control Dismountable for easy cleaning
	Raclette: Pans with nonstick coating With wooden spatulas Support for raclette pans
	Fondue: Saucepan with nonstick coating Filling volume 800 ml Length of forks adjustable Splash protection with fork holder
	Hot stone: Granite plate with grease groove Grease collector
	Grill plate: With nonstick coating and recess for placing of the fondue saucepan
Accessories:	8 raclette pans, with non-stick coating and insulated handles 8 wooden spatulas scraper for cleaning of the granite plate Instructions with recipes

Technical modifications reserved.

SAFETY INFORMATION

1. Please read these instructions carefully and keep them in a safe place.
2. This appliance is not designed to be used by persons (including children) with limited physical, sensory, or mental capabilities, or lacking in experience and/or knowledge. This is unless they are supervised by a person responsible for their safety, or they are instructed by such a person on how to use the appliance.
3. Children should be supervised in order to ensure they don't play with the machine.
4. Connect the appliance to alternating current only in accordance with the rating label.
5. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remotecontrol system.
6. Only use the appliance for domestic purposes as indicated in these instructions. A commercial use is not authorized.
7. Do not touch hot surfaces!
8. User should be nearby at all times to supervise the appliance while it is operating.
9. Provide good room ventilation during use.
10. Do not use outside.
11. Do not cover the fondue pot with the lid during use. It might be overheated. The

lid serves only as dust protection during storage.
12. Only operate the appliance on a dry, flat, solid, and heat resistant surface. As a precaution use a heat resistant, non-metallic plate underneath the appliance.
13. Do not use the appliance on a metal surface or near hot surfaces. Keep a sufficient distance to walls and to inflammable materials such as curtains or table cloth.
14. Never use accessories other than those recommended by the manufacturer. These could cause a risk of injury or damage to the appliance.
15. Unwarp the cord completely before using the appliance in order to avoid any contact of the cord with hot parts of the appliance.
16. Let the appliance cool down completely before moving it, particularly when using oil or stock for fondue.
17. Do not pull at the cord. Make sure that the cord is sufficiently protected against any entrapments or unintentional pulling. Do not bend the cable.
18. Do not use the appliance without a correctly mounted plate (stone or metal grill plate).
19. Never touch any hot surfaces of the appliance during operation – risk of burning! Always use the handles to touch the raclette pans.
20. Do not cover the appliance during operation.
21. Never immerse the heating element in water or any other liquid and avoid any contact with water.
22. Before cleaning, disconnect the appliance. Ensure that the appliance has cooled down before cleaning or storing it.
23. Check the plug and power cord regularly for wear and damage. In case of a fault, please send the appliance for inspection/repair to our after sales service (address see last page). Inadequate repair may constitute a risk for the user and result in the loss of guarantee.

CAUTION:

The appliance becomes very hot during use!

The appliance is only provided for domestic use. The manufacturer does not assume any warranty in case of improper or incorrect or commercial use or after repair by unauthorized third parties.

FIRST TIME USE

The raclette 4-in-1 offers several possibilities for use:

- Simultaneous raclette / fondue / grilling on the coated grill plate
- Simultaneous raclette and grilling on the hot stone
- Raclette
- Fondue

1. Before assembling the appliance, check if all parts are complete and remove all packing materials.
2. Wipe the appliance with a damp cloth. Make sure that no water can penetrate into the housing.
3. Clean all removable parts (grill plate, fondue pot, lid, pans, forks, spatulas) except the heating element in hot soapy water and dry them carefully.
4. Oil the grill plate and the raclette pans slightly before using it with coconut oil or another heat-resisting oil.
5. **ATTENTION!**
   The hot stone plate is very heavy. Only move the appliance before mounting the stone plate.
6. Heat the appliance approx. 30 minuts before use.

GENERAL OPERATION

1. For grilling / raclette place the appliance in the middle of the table. If you are not sure, that the table is heat resistant, place a heat resistant non-metallic plate underneath the appliance.
2. Before starting, prepare all ingredients, fill them in small dishes and place them on the table.
3. Mount either the hot stone or the coated grill plate. When using the hot stone make sure, that the metal holder of the appliance fit exactly into the grooves at the underside of the stone to guarantee a sufficient stability. When using the hot stone, the grease collector has to be placed in the recess in the middle of the appliance under the hot stone.

4. When using the metal griddle plate, you can the fondue at the same time. Place the fondue in the recess in the middle of the griddle plate. Optionally the opening can we covered with the respective lid.
5. Make sure that the heat selector dial is in the O/AUS position. Connect the plug to the power mains. The control lamp turns on.
6. Switch the appliance on by rotating the heat selector dial in the control box assembly to the desired heating level.
7. When using the coated grill plate we recommend to preheat the appliance for 20-30 minutes before starting to prepare food.
8. Stone is a natural material and needs more time to be thoroughly heated. Please pre-heat for 30-40 minutes. After preheating of 30 minutes, the meat will be cooked tenderly, after preheating of 40 minutes, it becomes roasted.

9. The raclette pans should be either in the pan rest or should be taken out of the appliance during preheating.
10. For raclette we recommend a medium heating level, for grilling a high level. Apply a thin coat of vegetable oil, e. g. coconut oil, on the grill plate and the cooking pans.
11. When preparing raclette and fondue simultaneously, the non-stick grill plate must be used and the fondue saucepan must be placed in the middle recess. If the fondue is not used, the opening can be closed with the appropriate cover.
12. If the food or cheese are cooking or browning too rapidly, reduce the heat.
13. After use, rotate the heat selector dial to the OFF position until the dial is locked and remove the plug from the power mains.
14. Let the appliance cool down

Please follow also the general informations given with the recipes.

CLEANING AND CARE

1. **Rotate the heat selector dial to the O/AUS position and disconnect the plug from the mains.**
2. **Allow the appliance as well as oil or stock left in the grease collector or fondue saucepan to cool down before dismounting and cleaning it.**
3. **CAUTION: the hot stone keeps the heat for a long time and needs a long time to cool down.**
4. Remove first the fondue saucepan and then the respective grill plate.
5. Remove the grease collector (when using the hot stone).
6. Do not immerse the appliance into water ar any other liquid. If necessary wipe the heating element with a damp cloth. Ensure that moisture does not penetrate into the housing. The appliance must be completely dry before reassembly.
7. All removable parts can be cleaned in warm soapy water with a mild washing-up liquid.
8. In case of strong encrustations soak the grill plate or other parts (except heating) for a while in hot water with a mild wash-up liquid.
9. Never use any abrasive substances such as scouring pads, steel wool, cleansing powders for cleaning. There is a risk of damaging the appliance.
10. For cleaning the hot stone we recommend to use the scraper, which fits exactly in the grooves of the plate. Please keep in mind that stone is a natural product, which may become discoloured during use.

11. All parts must be dried before reassembling the appliance.

GENERAL REMARKS

1. The ingredients for the raclette recipes are for 1 person. Just multiply the quantities by the number of guests.
2. One needs about 200 g of cooked potatoes and 150 g of raclette cheese per person.
3. Do not fill too much of the ingredients into the raclette pans, as the cheese may burn and the other ingredients may not be cooked.
4. Prewarm the dishes, as melted cheese becomes hard on cold dishes.
5. Sauces and cheese brown very rapidly, therefore check the pans and control cooking.
6. Do not add too much salt, as most hard cheese types are already quite salty.
7. Potatoes, noddles or rice should still be hot when being filled into the pans to shorten the cooking time.
8. Prepare all ingredients in bite-sized pieces in small dishes and arrange them on the table around the appliance.
9. Preheat the appliance 20-30 minutes on the highest level.
10. Cut the meat (e. g. duck breast) into 1 cm thick slices to shorten the cooking time.
11. Brush the meat with oil or marinate it.
12. For grilling use the highest level. For raclette with raw meat or fish we recommend a medium heat level, also for low-fat cheese. For full-fat cheese we recommend a high heat level, for keeping warm a low heat level.

RACLETTE

The original raclette consists of potatoes, raclette cheese and mixed pickles. Today, our phantasy allows a variety of ingredients and variations. In addition to the potatoes and the cheese you may fill the raclette pans with meat, sausage, game, poultry, fish, fresh fruits and vegetables, even with sweets. And if you don't like potatoes, just try white bread, pasta or rice instead. Instead of raclette cheese every other well melting hard cheese can be used, e. g. Gouda, Greyerzer, Cheddar or Appenzeller. Even soft cheese such as Roquefort and Gorgonzola are delicious. Butter cheese and Camembert give a mild taste. Very mild and creamy is Mozzarella.
When preparing raclette, the cheese should only melt, but not brown.

Recommendation:
Offer your guests a choice of different ingredients to allow them to fill the pans according to their taste. Some suggestions: (provide approx. 100–200 g additional toppings per person, the list below can still be completed)

Vegetables:
dried soaked ceps, sliced fresh mushrooms, steamed Brussels sprouts, courgettes, tomatoes, aubergines , leek, onions, corn, asparagus, black salsifies or carrots (precooked), scallions, spinach (precooked), rocket a or mangold leaves, pea pods.

Meat and poultry:
roasted or cooked chicken or turkey fillets in slices or cubes; cooked ham, roasted calf liver, roasted rabbit back without bones and cut into slices, small roasted sausages, small roasted meatballs, small roasted fillets, roasted duck breast.

Fish and seafood:
smoked salmon, trout fillets, steam plaices, tuna (conserved), steamed soles or cod fillets, shrimps, crab-meat

Fruit:
bananas, mango, papaya, strawber-ries, pineapples, pears, apples, blueberries (fresh or frozen).

1. For preparing raclette either the grill plate or the hot stone must be placed on top of the appliance (see also First use).
2. Fill the raclette pans with ingredients according to your taste or to our recipes and place the pans on the raclette plate. Gratinate until the cheese is melting.
3. As soon as the cheese has melted, take the pans out of the appliance and slide the food onto a dish. If the food sticks on the pan, use a wooden spatula to release it.
4. When you are not using the pan, place it into the pan rest underneath the raclette plate.
5. **ATTENTION!**
   The raclette pans become hot during operation, only use the insulated plastic handles to take them out of the appliance.
6. **ATTENTION!**
   The raclette pans are equipped with a non-stick coating. Never use knives, forks or other metal tools to remove stuck food as scratches damage the coating.

RECIPES FOR RACLETTE

The following recipes are for one person. Please multiply the quantities by the number of guests.

Potatoes, cheese and …. The original raclette

Ingredients:
200 g cooked unpeeled potatoes
150 g raclette cheese in slices of approx. 3 mm
100 g mixed pickles
oil or butter to brush the raclette pans

Preparation:
Peel the potatoes and cut them onto thin slices, butter the raclette pans, fill some potato slices into the raclette pans, add 1 tblsp. of mixed pickles, and cover it with a slice of cheese, then gratinate.

Instead of cheese you can also use sauces to gratinate:

Lemon sauce
100 g full-fat cream cheese, ¼ tsp. of grated fresh lemon zests, 1 tblsp. of lemon juice, 1 pinch of nutmeg, 3 tblsp.s of milk, 30 g grated Parmesan cheese, salt, pepper Mix all ingredients (e. g. with a hand blender).

Orange sauce
Same ingredients as for lemon sauce, but instead of lemon juice and zests use orange juice and zests. Add up to ¼ tsp. of curry powder to taste.

Ginger sauce
100 g full-fat cream cheese, ¼ tsp. of grated fresh ginger, 1 tsp. of soy sauce, 1 dash of tabasco, 2 tsp.s of lemon juice, 2 tblsp.s of apple juice, 30 g of grated Parmesan cheese, salt Mix all ingredients (e. g. with a hand blender).

Almond sauce
25 g peeled almonds, 100 g Feta cheese, 2 tblsp. of cream, 1 clove of garlic, salt, pepper. Roast the almonds in a pan and let them cool down, then chop or grate the almonds e. g. with a handblender. Mash all ingredients with a hand blender.
Recommendation:
Add pistachios, peanuts or walnuts instead of almonds.

Yoghurt sauce
100 g cream yoghurt, 50 g grated Gouda cheese
Mix all ingredients (e. g. with a hand blender).
Creamy horseraddish sauce 100 g full fat cream cheese, 3 tblsp.s of sour cream, 1 egg, 1 tsp. of grated horseraddish, pepper Mix all ingredients (e. g. with a hand blender).

Pepper sauce
50 g full fat cream cheese, 2 tblsp.s of cream, 50 g of grated Gouda cheese, salt, 1 tsp. of pickled green peppercorns Mix all ingredients (e.g. with a hand blender), add the pepper corns at last.

Tomato sauce
100 g full fat cream cheese, 1 tblsp. of cream, 1 dried tomato in olive oil, 1 clove of garlic,

cayenne pepper, salt, pepper Mix full fat cream cheese and cream, cut tomato in small pieces, e. g. with the handblender ESGE-Zauberstab® as well as the clove of garlic, then mix with the cheese cream. Season with cayenne pep-per, pepper and salt.

Garlic sauce

1 whole head of garlic, 100 g full fat cream cheese, 3 tblsp.s of cream, ½ bunch of parsley, salt, pepper Wrap the whole head of garlic into a wet kitchen paper and cook it in the micro wave for about 4–5 minutes, until the cloves are soft. Let the garlic cool down a little bit, then peel it. Mash the garlic with the other ingredients with a hand blender (e. g. with ESGE-Zauberstab® and ESGE-Zauberette®).
Recommendation:
If fresh wild garlic is available, add ½ bunch of finely cut leafs.

Sweet sauce

100 g full fat cream cheese, 1 tsp. of vanilla sugar, ½ tblsp. of honey, 3 tblsp.s of cream
Mix all ingredients (e. g. with a hand blender).

Try the following recipes with the sauces

Redfish with lemon sauce

150 g cooked and peeled potatoes, 150 g thin red-fish fillets, 1 tomato, 1 tblsp. of green scallions, in rings, salt, pepper, butter, lemon juice

Slice potatoes and tomatoes, cut the redfish into bite-sized pieces. Brush the raclette pans with some melted butter, add some potaoto slices and some fish pieces. Season the fish with lemon juice, salt and pepper and top it with 1-2 tomato slices, distribute the lemon sauce on top. Put the raclette pans into the appliance and cook for about 6–8 minutes.

Chicken with orange sauce

150 g cooked noodles, 100 g cooked chicken meat, orange sauce, butter, salt, curry powder

Brush the raclette pans with some melted butter, add some noddles and meat, season with curry, salt and pepper. Cover with orange sauce and cook for 3–4 minutes.

Duck breast with ginger sauce

150 g of duck breast, 150 g cooked rice, 2 tsp.s of soy sauce, 2 tsp.s of lemon jelly, ginger sauce, butter

Cut the duck breast into slices of ½ cm and roast it on the grill plate for about 2 minutes while turning it several times. Brush the raclette pans with some melted butter, add some rice and meat into the raclette pans. Brush the meat with lemon jelly, season it with soy sauce and ginger sauce, cook 3–4 minutes.

Spinach with almond sauce

100 g spinach leafs (frozen), ½ onion, 1 clove of garlic, 1 tsp. of butter, 150 g cooked and peeled potatoes, salt, pepper, nutmeg, butter

Peel onion and garlic and chop it, roast it in the butter, then add the frozen spinach and stir until the spinach is thawed and hot. Brush the raclette pans with some melted butter, add some potato slices, season the spinach with salt, pepper and nutmeg, place some spinach on top of the potatoes and cover it with almond sauce, cook 3-4 minutes.

Calf liver with apple and yoghurt sauce

150 g calf liver, 1 apple, ½ onion, 150 g mash-ed potatoes, 2 tsp. of cranberries, 2 tsp. of oil, yoghurt sauce

Cut the liver into thin bite-sized pieces, peel the apple, remove the core and cut it into slices, peel and and slice the onion. Brush the grill plate with some oil and grill liver, apple and onion for 1-2 minutes while turning it. Fill 1-2 tblsp.s of mashed potatoes into the oiled raclette pans, add a little bit of the liver mixture. Cover with yoghurt sauce and gratinate for about 3 minutes, serve with cranberries.

Smoked salmon with creamy horseraddish sauce

150 g asparagus pieces (precooked), 100 g smoked salmon, butter

Butter the raclette pans, put also a few asparagus pieces into the pans, add some smoked salmon and cover it with cream-horseraddish sauce. Cook for about 5–7 minutes. Serve with raosted white bread.

Potatoes, courgettes, ham with pepper sauce

100 g cooked peeled potatoes, 100 g small courgettes in slices, 100 g cooked ham in strips, some butter, salt, pepper

Butter the raclette pans, Roast courgette slices on the grill plate for about 2 minutes from both sides, fill some potato and courgette slices into the raclette pans. Distribute the ham on top,

season it and cover it with pepper sauce, cook for about 3–4 minutes.

Shrimps with tomato sauce

100 g cooked shrimps, 100 g courgettes in slices, some olive oil, 100 g cooked rice, tomato sauce

Grill the shrimps and the courgette slices on the oiled grill plate for 2 minutes while turning from time to time. Then fill some rice into the buttered raclette pans some, add some courgettes and shrimps, cover with tomato sauce and cook for about 3–4 minutes.

Potatoes with garlic sauce

200 g cooked peeled potatoes, garlic sauce, butter

Fill the buttered raclette pans half with potato slices, cover with garlic sauce and cook for 3–4 minutes.

Fruit with sweet sauce – a delicious dessert

150 g fruit of the season, bite-sized, lemon juice, sweet sauce

Place some fruit pieces into the raclette pans, season with some lemon juice and cover with sweet sauce. The cook for about 3–4 minutes.

Raclette variations

As already noted, there are nearly no limitations concerning the choice of ingredients, so the following recipes are only a small selection.

Stuffed tomatoes

3 small tomatoes, 2 button mushrooms, 1 slice of bread, 2 tblsp. of chopped fresh basil, 2 chopped fresh parsley, 50 g cooked ham, 2 tblsp. of sour cream, 1 tsp. of tomato paste salt, pepper, 100 g Mozzarella, butter

Roast the toast bread and chop it with the mushrooms and ham using a hand blender. Add basil, parsley, sour cream and tomato paste, mix and season with salt and pepper, mix again, then stuff the tomatoes with this mixture. Butter the raclette pans. Place 2 tomato halves in each pan, put the sliced Mozzarella on top and gratinated about 6–8 minutes.

Stuffed button mushrooms

4 large button mushrooms, 1 slice of toast bread, 1 tblsp. of fresh chopped parsley, 1 hard-boiled egg, 50 g smoked salmon, 2 tblsp.s of sour cream, 1 tsp. of sweet mustard, ½ tsp. of grated horseraddish, salt, pepper, 100 g Mozzarella, butter

Brush the mushrooms, remove the stalks. Keep the head aside. Prepare the stalks and all other ingredients as described for the filled tomatoes. Stuffl this mixture into the mushrooms. Butter the raclette pans. Place 2 mushrooms in each pan, put the sliced Mozzarella on top and gratinate for about 4–6 minutes.

Salami pepper

150 g cooked, peeled potatoes, 100 g grilled marinated peppers, 50 g of Salami in slices, 120 g raclette cheese slices, paprika powder, butter

Butter the raclette pans, add some potato slices, cut the peppers into strips, add some strips to the potatoes, as well as salami and raclette cheese. Gratinate for about 3–4 minutes, season with some paprika powder.

Camembert and cranberries

150 g cooked noodles, 1 tblsp. of cranberries, 100 g soft Camembert, butter

Butter the raclette pans, fill some noddles into the pans, add cranberries and the sliced Camembert, gratinate for about 4–5 minutes.

Tomato basil Crostini

1 large tomato, 2 tblsp.s of fresh basil 12 green olives, salt, pepper, 100 g Mozzarella, 6 thin slices of French white bread, olive oil

Chop the tomato, cut the basil into fine strips and the olives into rings, roast 1 bread slice on the grill plate. Oil the raclette pans, lay the bread into the raclette pans, distribute tomatoes, basil and olives on the bread, season with salt and pepper, cover the bread with Mozzarella and gratinate for about 4–6 minutes.

GRILLING

1. For grilling you can use either the hot stone or the non-stick grill plate. Both plates should be greased before with a heat resisting oil, e. g. coconut oil.
2. When using the non-stick plate, the fondue can be used simultaneously. If not, the recess can be covered with the respective lid.
3. When using the hot stone, the grease collector must be placed under the hot stone in the middle of the appliance. Fondue cannotbe prepared when using the hot stone.
4. Preheat the appliance on the highest heating level.
5. Place the food on the grill plate and turn it from time to time until it is cooked. Grill on the highest heat level. If the food is roasting too rapidly reduce the heat

RECIPES FOR GRILLING

Pizza burger
100 g mixed minced meat, 1 clove of garlic and ½ onion, both chopped, 1 egg, 2 tblsp.s of bread crumbs, 50 g Gouda, 50 g cooked ham, 2 tsp.s of tomato paste, ½ tsp. of pizza seasoning, salt and pepper (if still necessary), 1 burger bun, 2 green salad leaves, 1 tblsp. of mayonnaise, 1 tblsp. of tomato ketchup, 2 slices of tomatoes, 2 slices of onion

Mix meat, garlic and onions, egg, bread crumbs, grated cheese, chopped ham, tomato paste and pizza seasoning to a dough, form 2 flat burgers. Oil the grill plate and roast the burgers for 6-8 minutes, turning them once.
Cut the buns vertically and toast them shortly on the grill plate. Brush some mayonnaise on the buns, wash the salad leaves and place them on the mayonnaise, then lay one burger on top, brush the burger with ketchup, then add the second burger, and tomatoes and onions on top. Cover with the second bun half.

Shrimp skewers
4 shrimps, 4 shallots, some caraway oil, 1 oiled wooden skewer

Put the shrimps and shallots on the skewer, brush with caraway or garlic oil and grill it for 8–10 minutes.

Greek meat balls
100 g minced lamb meat, 1 clove of garlic, ½ onion, 1 egg, 2 tblsp.s of bread crumbs, 10 green olives, salt, pepper, 50 g feta cheese

Mix the meat with the chopped garlic and onion, egg, bread crumbs, chopped olives, chopped feta cheese, salt and pepper.
Oil the grill plate, form 3 meat balls and grill them from both sides for 6-8 minutes, serve with Pita bread and coleslaw.

Spicy skewers
200 g chicken meat, 3 tblsp.s of soy sauce, 2 pinches of chili paste, ½ tsp. of freshly grated ginger, some oil, 3 wooden skewers

Freeze the chicken fillet for a short time and cut it into very thin slices, mix soy sauce with chili and ginger. Marinate the meat for 2-3 hours in the refrigerator. Oil the grill plate and the skewers. Put the meat wave-like onto the skewers. Grill for about 10 minutes, turning from time to time.

Courgette skewers
1 small courgette (150 g), 1 tblsp. of tomato paste, 1 tsp. of olive oil, 1 chopped clove of garlic, ½ tsp. of oregano, salt, pepper, 2 oiled wooden skewers

Cut the courgettes lengthwise into very thin slices, prepare a paste from tomato paste, oil, garlic, oregano, salt and pepper.
Brush the courgette slices with this paste, roll the and put them onto the skewers. Grill for about 6–8 minutes on the oiled grill plate.

Sausage skewers

2 sausages, 100 g cherry tomatoes, some oil, 2 oiled wooden skewers.

Cut the sausage into pieces of 4 cm. Stick the sausage and the tomatoes on the skewers, oil the and grill them for about 6-8 minutes.

Bacon plum skewers

4 slices of bacon, 4 soft dried plums, 4 shallots, 1 apple, some oil, 2 oiled wooden skewers

Wrap one plum into a bacon slice, peel the apple and cut it into quarters, clean the shallots and stick shallots, apple pieces and bacon plums on the skewers, grill for about 6–8 minutes.

Liver skewers

150 g calf liver, salt, pepper
Other ingredients as listed under bacon plum skewers except plums

Cut liver into 4 pieces, wrap the pieces into the bacon, then continue as described above, grill about 8–10 minutes, season with salt after grilling (to avoid that the liver becomes hard).

Turkey rolls

1 thin turkey schnitzel, salt, pepper, 1 tsp. of mustard, 1 shallot, 3 slices of bacon, 3 oiled toothpicks

The schnitzel must be very thin, season with salt, pepper and mustard, cut into 3 pieces. Cut the shallots into fine rings and distribute them on the meat, then add 1 bacon slice. Roll the meat and fix it with toothpicks, brush the rolls with oil and grill them for 10–12 minutes.

GRILLING TIMES

We recommend to cut the meat into slices of 1 cm thickness to avoid the cooking time. Oil or marinate the meat before grilling. The times below are average times depending on the thickness, quality, and preparation of the meat and may be longer or shorter.

Food	Preparation	Minutes
Beef fillet 200 g		10 – 12 minutes
Beef steak		20 – 24 minutes
Cevapcici (frozen)	Allow to thaw, put on skewers	10 – 12 minutes
Raw sausage	Depending on thickness	6 – 10 minutes
Meat loaf, 1 cm thick		3 – 4 minutes
Meat skewers		8 – 12 minutes
Pork steak 200 g		20 – 25 minutes
Chicken fillets	1 cm slices, turn from time to time	4 – 6 minutes
Turkey breast	1 cm slices, turn from time to time	4 – 6 minutes
Duck breast	1 cm slices, turn from time to time	4 – 6 minutes
Rabbit back without bones	1 cm slices, turn from time to time	5 – 8 minutes
Lamb cutlets		12 – 15 minutes
Sardines		6 – 8 minutes
Trout fillets		5 – 8 minutes

Food	Preparation	Minutes
Salmon fillet		10 – 15 minutes
Shrimps peeled		8 – 10 minutes
Courgettes	1 cm slices, turn from time to time	3 – 5 minutes
Apple	1 cm slices, turn from time to time	3 – 5 minutes

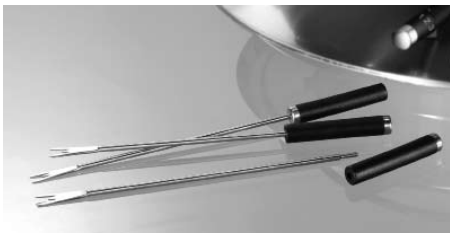
FONDUE WITH OIL OR STOCK

Fill the saucepan with approx. 800 ml oil or stock and place it in the middle of the non-stick grill plate.
Set the temperature control to the highest position.
Heat the oil resp. the stock for approx. 30-40 minutes, until the required temperature is reached. You can check with a wooden spoon if the oil is hot enough. Immerge the handle into the oil. If small bubbles appear around the handle, the oil is hot enough.
The stock should not boil, but only simmer. If necessary, reduce the temperature.
Cook the meat approx. 1,5–3 minutes when using oil and approx. 3-4 minutes when using stock.
When using stock, you may also cook fish, shrimps, wan tans or vegetables.

Dim Sum or crustaceans in batter fried in oil are very delicious.
Serve the meat with sauces and dips at your taste.

Preparing fondue with oil

Only use the stainless steel saucepan to heat oil.
Do not cover the saucepan with a lid during heating to avoid overheating of the splash protection lid.
Use only heat resistant neutral oil. The oil must not splash or smoke.
Do not use the oil more than 3-4 times. Used oil is foaming, smells rancid and becomes thicker.
Always replace the complete quantity of oil. Do not mix used and fresh oil.
Do not mix different types of oil and fat.
Only use lean and tender meat. Cut the meat into uniform, not too big pieces.
Frozen meat must be thawed before using it for fondue.
The meat and all other food for fondue must be dried thoroughly to avoid s plashes of hot oil when dipping the meat into the oil.
Conserve the oil until the next use in a closed container in the refrigerator or another cold place.



The length of the fondue forks is adjustable. Just unscrew the handle, turn it and attach it from the other side. For fondue with oil or hot broth we recommend the long version, for cheese fondue or chocolate fondue the short version.

Fondue Chinoise
for 4-8 portions
200 g each beef fillet, pork fillet, chicken fillet, chicken liver, veal kidneys, sole fillet, prawns (raw, prepared, eventually frozen)
125 g glass noodles, 125 g spinach leaves, 125 g celeriac, 125 g carrots, 800 ml chicken stock, 2 tbsp dry sherry or white wine, 2 eggs

Cut meat, giblets and fish into thin slices. Thaw prawns, if necessary. Soak the glass noodles approx. 10 minutes in warm water.
Wash the spinach leaves and discard stalks. Prepare carrots and celeryiac and cut into slices.
Beat the eggs.
Arrange the ingredients in separate dishes.
Heat the chicken stock with the Sherry on the highest temperature setting. Reduce the heat, as soon as the stock starts boiling to a simmer.
Pick up meat, giblets, fish and vegetables with the fork and cook them in the stock. If necessary, add some more stock after some time.
Serve the cooked food with fondue sauce, e. g. currysauce or cocktail sauce or sweet-sour Chinese sauce.
At the end, cook the soaked noodles and the remaining vegetables in the stock. Add the beaten eggs and serve the soup in deep dishes.

Fondue Bourguignonne
for 4-8 portions
800 g lean beef (fillet)
Marinade:
100 ml vegetal oil, 1 tsp black pepper corns, 1 tsp mustard seeds, 1 pinch of chilli flakes, 1 laurel leaf, 2 onions, 800 ml heat resistant oil

Heat the vegetable oil slightly and add the spices.
Chop the onions.
Cut the meat into cubes of approx. 2 cm. Mix the meat with the seasoned oil and the onions and marinate if for a few hours in the refrigerator.
Before preparing the fondue, remove the meat from the marinade and dry it with a kitchen towel.
Fill the fondue oil into the stainless steel saucepan, place the saucepan on the heating plate and heat the oil on the highest temperature setting until the optimum temperature is reached (approx. 20 minutes).
Pick up the meat with the forks and dip it into the hot oil.
Season the meat after cooking with salt and pepper and serve it with fondue sauces and dips, e. g. with a classical cocktail sauce.

International cheese fondue

Rub the saucepan with half a clove of garlic.
Grate the cheese, e.g. with the UNOLD® Multi Grater model 8830, fill it into the saucepan and place the saucepan on the heating plate.
Choose a medium temperature setting and melt the cheese while stirring constantly.
As soon as the cheese is melted, reduce the temperature. The cheese must not boil, but should only be kept warm.
Attention: Cheese burns easily. If necessary reduce the temperature or switch.

Swiss cheese fondue
for 4-8 portions
1 clove of garlic, 80 ml dry white wine, 200 g each of grated Emmental and gruyère cheese, 1 tsp starch, white pepper, 1 tbsp kirsch, baguette

Rub the saucepan with half a clove of garlic. Then heat the cheese together with the wine under stirring on medium temperature. As soon as the cheese is melted and starts to simmer, mix the starch with the kirsch and add it to the cheese. Season with pepper.
Cut the baguette into cubes and dip the bread cubes into the cheese.

Tipp:
Serve grapes or raw ham (wrapped around the bread pieces) in thin slices with the cheese fondue.

Italian cheese fondue
for 4-8 portions
100 g each Asagio-, Fontina-, Provolone cheese, 100 g mascarpone, approx. 75 ml milk, 1 tbsp butter, 1 tbsp flour, 75 ml white wine, 2 egg yolks, Grissini, Parma ham

Grate the cheese, mix it with mascarpone and milk and leave it overnight in the refrigerator.

Knead flour and butter. Bring the white wine to boil, then add the flour/butter mixture and the cheese while stirring. Finally add the beaten egg yolks. Do not bring to the boil again after having added the egg yolks to avoid clotting.
Warp the ham around the grissini and dip it into the cheese.
Serve Italian antipasti with this fondue.

British cheese fondue
for 4-8 portions
250 g Cheddar cheese, 150 g Stilton cheese, 3 tbsp butter, 75 ml cream or milk, 3-4 tbsp tomato ketchup, 1 tsp starch, 1-2 tbsp light port wine, white bread / walnut bread, 6-8 celery stalks, 3-4 firm pears

Cut the cheese into small cubes and melt it with butter and cream while constantly stirring. Add the tomato ketchup. Mix the starch with water or wine and stir it under the cheese.
Cut the bread and the pears into cubes, the celery into slices and dip them into the cheese.

Sweet fondue

Melt the chocolate in a bain marie on the stove. Add some milk or cream for a smooth texture. As soon as the chocolate is melted, you can place the saucepan in the appliance.
Choose a low temperature setting or even switch off the appliance, if the chocolate becomes too hot. The chocolate should only be kept liquid, but must not boil.

Chocolate fondue
Melt milk chocolate, plain chocolate or white chocolate with a little bit of milk or cream, as described above.
Peel fruit of the season and cut it into bite sized pieces, e. g. apples, strawberries, raspberries, bananas etc. Serve the fruit pieces in the dishes.
At table, pick up one piece of fruit and dip it into the hot chocolate. Take it out, let it cool down for a moment and then enjoy it!

Variations
Season the chocolate at your taste, e. g. with a pinch of cinnamon, cardamom or a dash of orange liqueur or vanilla syrup.
Serve the fondue with crêpes rolls in addition to the fruit:
Bake thin crêpes (it's very easy with the UNOLD® crêpes maker). Spread some jam on the warm crêpes (e. g. apricot jam or orange marmalade) and roll the crêpes firmly, then cut into bite-sized pieces.

Punch fondue
for 4-8 portions
100 g frozen raspberries, 2-3 cloves, 1 pinch of grated lemon zest, 1 tbsp lemon juice, 1 cinnamon stick, 1 star aniseed, 1 tbsp rum, 500 ml red wine, 80 g sugar, 50 g starch
Gingerbread, muffins

Thaw raspberries and mash them with lemon juice and zest. Heat the spices with red wine in the saucepan, but do not boil. Add sugar.
Pass the raspberries through a sieve, add the starch and pour the raspberries into the red wine while stirring. Bring to the boil, then reduce the temperature and remove the spices.
Cut gingerbread or muffins into pieces and dip the cake into the punch.
Tipp:
For children, leave out the rum and replace the red wine with cherry juice.

Fruit in chocoate sauce
for 4-8 portions
200 ml cream, 140 g plain chocolate, 1 pinch of gingerbread spices or cayenne pepper (to taste), 100 ml orange juice, Fruits to taste,e. g. bananas, strawberries, pineapples, pears, tangerines

Heat the cream with the spices. Cut the chocolate into pieces and melt in the hot cream. Add the orange juice.
Prepare the fruit and cut them into pieces.
Spike the fruit pieces with the forks and dip them into the chocolate sauce.
Tipp:
Sprinkle the fruit pieces with some lemon juice.

NOTICE D´UTILISATION MODÈLE 48716

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance:	1300 W, 230 V~, 50 Hz
Puissance chauffage:	Max. 230 °C
Poids:	Env. 10,5 kg (y inclus les accessoires)
Dimensions:	(LxLxH) env. 40 x 40 x 16 cm (sans fondue)
Cordon d'alimentation:	Env. 200 cm
Caractéristiques:	Pour une utilisation combinée ou séparée Pour 8 personnes Avec réglage de température sans degrés Démontable pour un nettoyage facile **Raclette:** Poêlettes avec revêtement anti-adhésive Avec spatules en bois Support intégré pour les poêlettes **Fondue:** Casserole avec revêtement anti-adhésive Pour 800 ml d'huile Longueur des fourchettes ajustable Avec couvercle/protection contre les éclaboussures et porteur de fourchettes intégré **Pierre chaude:** Plat en granit avec rigole Réservoir collecteur de graisse **Plat de gril:** Avec revêtement anti-adhésive et ouverture pour placer la casserole à fondue
Accessoires:	8 poêlettes, enduites, avec poignées isolées 8 spatules en bois gratteur pour nettoyer le plat granite Mode d'emploi avec recettes

Sous réserve de modifications techniques.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en marche et le mettre soigneusement de côté.
2. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux. De même, il ne doit pas être utilisé par des personnes ne s'en étant jamais servies ou ne sachant pas s'en servir, à moins qu'elles ne soient accompagnées par une personne compétente ou qu'elles aient reçu de cette personnes des instructions relatives au fonctionnement de la machine.
3. Les enfants devraient être sous sur-veillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Branchez cet appareil sur une prise de courant alternatif conformément à la plaque signalétique.
5. Cet appareil n'est pas prévu pour être opéré par une minuterie ou un interrupteur à distance.
6. L'appareil n'est admise que pour l'utilisation dans les menages. Une utilisation commerciale n'est pas permise.
7. Ne pas touchers des surfaces chaudes.

8. Ne jamais laisser sans surveillance pendant l'opération et le tenir hors de la portée des enfants.
9. Assurer une bonne ventilations de la salle pendant l'usage.
10. Ne jamais utiliser l'appareil dehors.
11. Ne jamais mettre le couvercle sur la casserole à fondue pendant l'usage. Celuici sert comme protection contre la poussière.
12. Placer l'appareil sur une surface sèche, plate et résistant à la chaleur. En cas de doutes, mettre un plateau résistant audessous.
13. Ne jamais utiliser l'appareil sur ou près de surfaces chaudes ou métalliques. Tenir assez de distance aux murs at aux objets inflammables comme les rideaux.
14. N'utiliser que les accessoires recommandés par le manufacteur. L'utilisation d'autres accessoires peut entraîner des défauts de l'appareils et des risques.
15. Avant de brancher l'appareil, dérouler le câble complètement et assurer qu'il n'a pas de contact avec des éléments chauds.
16. Laisser refroidir l'appareol complètement avant de le bouger, surtout en utilisant du bouillon ou de l'huile pour la fondue.
17. Ne pas tirer au câble. Assurezvous, que le câble ne pend pas à travers la table et est tiré par hasard. Eviter des coudes dans le câble.
18. Ne jamais utiliser l'appareil sans plaque de grillage (en pierre ou en métal) correctement mise en place.
19. Ne jamais toucher des parties chaudes de l'appareil - danger de brûlures! Ne toucher les poêlettes qu'aux poignées isolées.
20. Ne jamais couvrir l'appareil pendant l'utilisation.
21. Ne jamais immerger l'élément de chauffage dans l'eau, éviter tout contact entre l'éément de chauffage et de l'eau.
22. Après l'utilisation tirez la fiche de la prise et laisser refroidir l'appareil complètement avant de le nettoyer et ranger.
23. Contrôlez régulièrement l'état d'usure et de détérioration de la fiche et du câble d'alimentation. En cas de détérioration du câble d'alimentation ou d'autres éléments, veuillez envoyer l'appareil à notre service aprèsvente pour le faire contrôler et réparer (vous trouverez l'adresse dans les conditions de garantie). Des réparations incorrectes peuvent exposer les utilisateurs à de graves dangers et entraîner l'invalidité dla garantie.

ATTENTION:
L'appareil devient très chaud pendant l'usage – danger de brûlures!

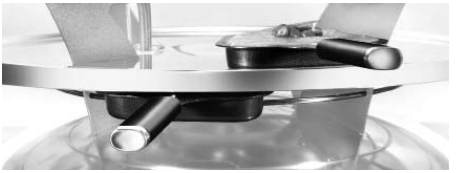
Cet appareil est prévue pour l'utilisation dans les ménages. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage inapproprié ou incorrecte ou commerciale ou après que des réparations ont été faites par des tiers.

PREMIÈRE UTILISATION

1. La raclette 4-en-1 vous offre de fonctions différentes que l'on peut utiliser séparément ou en combinaison:
   - raclette / fondue / griller sur le plat enduit
   - raclette / griller sur la pierre chaude
   - raclette
   - fondue
   - griller sur le plat enduit ou sur la pierre chaude
2. Controller l'intégralité des pièces et enlevez tous les matériaux d'emballage.
3. Essuyer l'appareil avec un chiffon humide. Faites attention que l'eau ne paeut pas pénétrer dans l'appareil.
4. Nettoyer tous les éléments (plat, casserole, couvercle, poêlettes, fourchettes, spatules) dans l'eau chaude avec une lessive douce. Sécher bien les éléments.
5. Nous recommandons de graisser le plat de gril et la pierre chaude avec de l'huile résistante à la chaleur, p. e. de l'huile de coco.
6. **Attention !**
   La pierre chaude est très lourde. Ne bouger plus l'appareil après avoir assemblé la pierre.
7. Chauffez l'appareil environ 30 minutes avant de commencer la préparation.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Pour griller/racletter à table placer l'appareil au milieu de la table. Si vous n'êtes pas sur, si votre table résiste à la chaleur, veuillez mettre un plateau résistant à la chaleur entre la table et l'appareil.
2. Avant de commencer à cuire, préparer tous les ingrédients et les placer sur la table dans des plats.
3. Montez à votre choix le plat de gril enduit ou bien la pierre chaude. Si vous prenez la pierre chaude il faut bien faire attention que les supports de appareil sont bien placés dans les sillons au dessous de la pierre. Lorsque vous utilisez la pierre chaude, il faut placer le récipient de graisse au milieu de l'appareil audessous du plat.
4. Si vous utilisez le plat de gril enduit, vous pouvez en même temps préparer de la fondue. Placez donc la casserolle dans l'ouverture du plat de gril. Si vous ne voulez pas préparer de la fondue, mettez le petit coucercle sur l'ouverture.
5. Assurez-vous que l'interrupteur se trouve dans la position O/AUS. Mettez la fiche dans une prise de courant selon la plaque signalétique.
6. Tournez le commutateur a la température choisie. La lampe de contrôle s'allume.
7. En utilisant le plat enduit, il faut préchauffer l'appareil 20-30 minutes.
8. En utilisant la pierre, il faut préchauffer l'appareil 30-40 minutes. Couper les aliments à griller en tranches de 0,5 cm. Après un préchauffage de 30 minutes de la pierre les viandes sont cuites tendrement, après 40 minutes de préchauffage elles sont brunies.
9. Pendant que l'appareil est préchauffé enlevez les poêlettes ou bien placez les dans les supports audessous du plat moyen.
10. Pour préparer de la raclette nous recommandons un degré moyen. Pour griller nous recommandons le degré le plus haut. Huilez les plats légèrement avec de l'huile résistant



à chaleur.

11. Si vous préparez de la raclette et du fondue en même temps, il faut utiliser le plat enduit. Sinon, on peut fermer l'ouverture dans le plat enduit avec le couvercle.
12. Si les aliments brunissent trop vite, réduire la température.
13. Après l'utilisation, tournez le régleur dans la position O/AUS et retirez la fiche de la prise de courant.
14. Laisser refroidir l'appareil.

NETTOYAGE ET MAINTIEN

1. **Débrancher l'appareil immédiatement après l'utilisation en tournant le régleur dans la position O/AUS et en retirant la fiche de la prise de courant.**
2. **Laisser refroidir l'appareil ainsi que les liquides dans la caserole complètement avant de le désassembler et de le nettoyer.**
3. **Attention !**
   La pierre chaude tient la chaleur pour longtemps.
4. Enlevez d'abord la casserole, ensuite le plat de gril.
5. Puis enlever le réservoir d'huile.
6. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer. Eviter tout contact avec de l'eau ou un autre liquide. Si nécessaire essuyer l'appareil avec un chiffon humide. Faire attention, qu'aucune humidité pénètre dans l'élément de branchement.
7. Toutes les éléments amovible peuvent être nettoyées dans l'eau chaude avec une lessive douce.

8. En cas d'encrustations tremper les plate ou les poêlettes pour une demie heures dans l'eau chaude avec une lessive.
9. Pour nettoyer la pierre chaude prenez le racloir joint. La pierre est un matériel naturel qui peut se déteindre pendant l'usage.
10. Ne jamais utiliser des matières écurantes ou abrasives, qui pourraient endommager les surfaces.
11. Assurez-vous que toutes les parties sont bien séchées avant d'assembler l'appareil pour le ranger.

REMARQUES

1. Les ingrédients pour les recettes sont prévus pour 1 personne. Multiplier le quantités selon le nombre de personnes.
2. Il faut env. 200 g de pommes de terre en robe de champ et 150 g de fromage pour raclette par personne.
3. Ne pas mettre trop d' ingrédients dans les poêlettes, le fromage pourrait brûler et les autres ingrédients ne seront pas cuits.
4. Préchauffer les assiettes, le fromage fondu devient dur dans une assiette froide.
5. Les sauces et le fromage brunissent rapidement, donc il vaut mieux les contrôler plusieurs fois pendant la cuisson.
6. Prendre en compte, que beaucoup de fromage sont déjà bien salés.
7. Le temps de cuisson est plus court, si les pommes de terre, les nouilles ou le riz sont encore chauds.
8. Préparer les ingrédients en petit morceaux dans des plats autour de l'appareil.
9. Péchauffer l'appareil 20-30 minutes au degré le plus haut.
10. Couper les viandes en tranches de 1 cm pour réduire le temps de cuisson.
11. Mariner les viandes ou les enduire de l'huile.
12. Pour griller nous recommandons le degré le plus haut, pour la raclette un degré moyen pour cuire des viandes ou poissons crus ou pour gratiner avec du fromage maigre, un degré haut pour gratiner avec du fromage gras et un degré bas pour tenir au chaud.

RACLETTE

La recette originale consiste de pommes de terre en robe de champ, de fromage à raclette et de légumes en vinaigre. Aujourd'hui notre fantaisie ne laisse presque pas de limites concernant les garnitures. Complétez les pommes de terre et le fromage avec de la viande, des saucisses, du gibier, des volailles, du poisson, des fruits et des légumes, ou bien avec les friandises. Et si vous n'aimez pas les pommes de terre prenez du pain blanc, des nouilles ou du riz. Beaucoup de fromages sont bien pour faire la raclette, p. e. le gouda, le gruyère, le cheddar ou le fromage d'Appenzell. Les fromages bleus comme le Roquefort ou le Gorgonzola sont délicieux. Les fromages doux comme le camembert donnent un arôme très doux, ainsi que le mozzarella. Faites attention, que le fromage soit bien fondu, mais ne brunit pas.

Offrez à vous invités des plats mixtes avec des garnitures différentes pour permettre à chacun de préparer la raclette selon son goût individuel. Quelques propositions: (env. 100-200 g de garniture supplémentaire par personne)

Légumes:
Cêpes ou champignons en tranches, chou de Bruxelles précuit, courgettes, tomates, aubergines, poireau, oignons, maïs, asperges, carottes précuites, échalottes, épinard précuit, blette, pois.

Viande et volailles:
Filet de poulet ou de dinde cuit et coupé en tranches ou en dés, jambon cuit, foie de veau rôtié, filet de lapin rôti sans os et coupé en tranches, petites saucisses, petites beefsteaks rôtis, filet de porc rôti, filet de canard rôti.

Poissons et fruits de mer:

Saumon fumé, filets de truite, plie précuit, thon, sole ou cabillau, crevettes, moules

Fruits:

Bananes, mango, papaya, fraises, ananas, poires, pommes, baies, etc.

1. Pour préparer de la raclette, montez soit le plat de gril enduit soit la pierre chaude (voir aussi Première utilisation).
2. Remplissez les poêlettes selon votre goût et placez-les sur le plat de raclette. Gratinez le fromage.
3. Aussitôt que le fromage est fondu, enlevez les poêlettes et faites glissez le fromage dans une assiette, en utilisant les spatules en bois.
4. Si vous faites une pause, vous pouvez placer les poêlettes dans les supports audessous de la plat de raclette.
5. **Attention :**
   Ne touchez que les poignées des poêlettes. Les poêlettes deviennt ttrés chaudes pendant l'usage.
6. **Attention :**
   Les poêlettes sont enduites. N'utilisez jamais des couteaux our des fourchettes en métal dans les poêlettes pour ne pas endommager l'enduction.

RECETTES POUR LA RACLETTE

Les recettes suivantes sont prévues pour une personne. Veuillez multiplier les quantités par le nombre de personnes.

Pommes de terre, fromage et .... La raclette originale

Ingrédients:
200 g de pommes de terre cuite en robe de champ, 150 g de fromage à raclette en tranches de 3 mm, 100 g de légumes en vinaigre
un peu d'huile ou de beurre pour beurrer les poêlettes

Préparation:
Peler les pommes de terre et les couper en tranches minces, beurrer les poêlettes, y placer quelques tranches de pommes de terre, ajouter 1 cuillère à soupe de légumes, couvrir d'une tranche de fromage et gratiner.

Prenez des sauces à la place du fromage:

Sauce au citron

100 g de fromage frais à pâte molle, ¼ cuillère à café de zestes de citron, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 1 pincée de muscat, 3 cuillères à soupe de lait, 30 g de Parmesan râpé, sel, poivre Mélanger les ingrédients.

Sauce à l'orange

Prendre les mêmes ingrédients comme pour la sauce au citron, mais remplacer le jus et les zestes de citron par le jus et les zestes d'orange. Ajouter selon goût ¼ cuillère à café de curry.

Sauce au gingembre

100 g de fromage frais à pâte molle, ¼ cuillère à café de gingembre frais râpé, 1 cuillère à café de sauce de soia, quelques gouttes de Tabasco, 2 cuillères à café de jus de citron, 2 cuillères à soupe de jus de pommes, 30 g de Parmésan râpé, sel Mélanger les ingrédients.

Sauce aux amandes

25 g de pelée amandes, 100 g de fromage de mouton (Féta) , 2 cuillères à soupe de crème douce, 1 gousse d'ail, sel, poivre. Brunir les amandes dans une poêle et les hacher après qu'elles soient refroidies. Verser les ingrédients dans un broyeur et les réduire en purée.
Recommendation:
A la place des amandes prendre des pistaches, des cacahuettes ou des noix.

Sauce au yaourt
100 g de yaourt crémeux, 50 g de fromage Gouda râpé
Mélanger les ingrédients.

Sauce au raifort
100 g de fromage frais à pâte molle, 3 cuillères à soupe de crème fraîche, 1 oeuf, 1 cuillère à café de raifort (en verre), poivre Mélanger les ingrédients.

Sauce à l'ail
1 tête d'ail, 100 g de fromage frais à pâte molle, 3 cuillères à soupe de crème, ½ bouquet de persil simple sans branches, sel, poivre Emballer la tête d'ail dans un tissu humide et faire cuire dans un four aux microondes pour 4–5 minutes, jusqu'à ce que les gousses soient molles. Laisser refroidir et peler les gousses. Réduire les gousses d'ail en purée avec les autres ingrédients.

Sauce aux tomates
100 g de fromage frais à pâte molle, 1 cuillère à soupe de crème, 1 tomate sèche dans l' huile d'olives, 1 gousse d'ail, poivre de Cayenne, sel, poivre Mélanger le fromage frais et la crème, hacher la tomate dans ainsi que la gousse d'ail, et les mélanger avec la crème de fromage. Assaisonner de poivre de Cayenne, de poivre et de sel.

Sauce au poivre
50 g de fromage frais à pâte molle, 2 cuillères à soupe de crème douce, 50 g de Gouda râpé, sel, 1 cuillère à café de poivre vert en conserve Mélanger les ingrédients, ajouter à la fin le poivre sans l'écraser.

Sauce sucrée
100 g de fromage frais à pâte molle, 1 cuillère à café de sucre à la vanille, ½ cuillère à soupe de miel, 3 cuillères à soupe de crème
Mélanger les ingrédients.

Nous recommandons les recettes suivantes avec les sauces:

Sébaste nappé de sauce au citron
150 g de pommes de terre en robe de champ cuites et pelées, 150 g de filet de sébaste mince, 1 tomate, 1 cuillère à soupe de vert d'oignon coupé, sel, poivre, beurre, jus de citron

Couper les pommes de terre et les tomates en tranches, le sébaste en morceaux. Beurrez les poêlettes, ajouter quelques tranche de pommes de terres et quelques morceaux de poisson. Assaisonner le poisson de jus de citron, de sel et de poivre, placer 1-2 tranches de tomates au-dessus et napper le tout avec de la sauce au citron. Faire gratiner pour 6–8 minutes.

Filet de poulet avec de la sauce à l'orange
150 g de nouilles cuites, 100 g de filet de poulet cuit, sauce à l'orange, beurre, sel, curry

Beurrer les poêlettes, y mettre des nouilles et un peu de viande, assaisonner de curry, de sel et de poivre. Napper avec de la sauce à l'orange et faire gratiner 3-4 minutes.

Poitrine de canard avec sauce au gingembre
150 g de poitrine de canard, 150 g de riz cuit, 2 cuillères à café de sauce de soia, 2 cuillères à café de gelée de citron, sauce au gingembre

Couper la poitrine de canard en tranche de ½ cm et les faire griller sur le plat gril pour 2 minutes en les tournant. Beurrez les poêlettes, ajoutez un peu de riz et un peu de viande. Napper la viande avec du gelée de citron, avec de la sauce de soia et avec de la sauce au gingembre, faire gratiner 3-4 minutes.

Epinard en sauce aux amandes
100 g d`épinard (congelé), ½ oignon, 1 gousse d'ail, 1 cuillère à café de beurre, 150 g de pommes de terre en robe de champ cuites et pelées, sel, poivre, muscat, sauce aux amandes

Peler et hacher l'oignon et l'ail, et les faire rôtir dans le beurre, ajouter l'épinard en malaxant. Beurrez les poêlettes, y mettre quelques tranches de pommes de terre, assaisonner l'épinard de sel, de poivre et de muscat, ajouter un peu d'épinard, napper avec de la sauce aux amandes, gratiner 3-4 minutes.

Saumon fumé avec sauce au raifort
150 g d'asperges, 100 g de saumon fumé, beurre

Beurrer les poêlettes, les remplir avec quelques morceaux d'asperges, ajouter un peu de saumon fumé et napper avec de la sauce au raifort.

Gratiner 5–7 minutes et servir avec du pain blanc grillé.

Foie de veau aux pommes avec sauce au yaourt

150 g de foie de veau, 1 pomme, ½ oignon, 150 g de purée de pommes de terre, 2 cuillères à café d'airelles rouges, 2 cuillères à café d'huile Sauce au yaourt

Couper la foie en morceaux minces, peler et dépépiner la pomme, la couper en tranches, peler et couper oignon en tranches fines. Beurrez le plat de gril un peu d'huile et griller la foie avec la pomme et l'oignon un instant en les tournant. Remplir 1-2 cuillères à soupe de purée de pommes de dans les poêlettes beurrées, ajouter un peu de foie et couvrir avec la sauce au yaourt, faire gratiner 3 minutes et servir avec ces airelles rouges.

Pommes de terre, courgettes, jambon avec sauce au poivre

100 g de pommes de terre en robe de champ cuites et pelées, 100 g de petites courgettes en tranches, 100 g de jambon cuit en bandes, un peu de beurre, sel, poivre

Beurrer les poêlettes, griller les tranches de courgette sur le plat de gril en 2 minutes, mettre quelques tranches de pommes de terre et de courgette dans les poêlettes. Ajouter le jambon, assaisonner et napper avec de la sauce au poivre, gratiner 3-4 minutes.

Crevettes avec sauce aux tomates

100 g de crevettes cuites, 100 g de courgettes en tranches, un peu d'huile d'olives, 100 g de riz cuit, sauce aux tomates

Faire cuire les crevettes et les courgettes 2 minutes sur le plat de gril en les tournant de temps en temps. Donner un peu de riz dans les poêlettes beurrées, ajouter les courgettes et les crevettes, et napper avec la sauce aux tomates, faire gratiner 3-4 minutes.

Pommes de terre avec sauce à l'ail

200 g de pommes de terre en robe de champ cuites et pelées, sauce à l'ail, beurre

Remplir les poêlettes avec des tranches de pommes de terre, couvrir avec de la sauce à l'ail n°.9 et gratiner 3–4 minutes.

Fruits avec sauce sucrée - un dessert délicieux

150 g de fruits de saison en morceaux, jus de citron, sauce sucrée

Remplir des fruits dans les poêlettes, les aroser d'un peu de jus de citron, les napper avec la sauce sucrée et les gratiner 3-4 minutes.

La diversité de la raclette

Comme déjà mentionné, la raclette offre des possibilités innombrables à notre fantaisie. Veuillez trouver quelques idées ciaprès

Tomates farcies

3 petites tomates, 2 champignons de Paris, 1 tranche de pain blanc, 2 cuillères à soupe de basilic haché, 2 cuillères à soupe de persil simple haché, 50 g de jambon cuit, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, 1 cuillère à café de purée de tomates, sel, poivre, 100 g de Mozzarella, beurre

Griller le pain et le broyer avec les champignons et le jambon. Ajouter le basilic, le persil, la crème fraîche et le purée de tomates, bien mélanger, épicer de sel et de poivre, remplir la farce dans les tomates.
Beurrer les poêlettes, y mettre deux moitiés de tomates, couper le mozzarella en tranches, et le placer sur les tomates.
Gratiner 6-8 minutes.

Camembert et airelles rouges

150 g de nouilles cuites, 1 cuillère à soupe d'airelles rouges, 100 g de camembert, beurre

Beurrer les poêlettes, y mettre des, ajouter les airelles rouges et le camembert en tranches, gratiner 4-5 minutes.

Champignons de Paris farcies

4 grands champignons de Paris, 1 tranche de pain blanc, 1 cuillère à soupe de persil haché, 1 oeuf cuit pelé , 50 g de saumon fumé, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, 1 cuillère à café de moutarde sucré, ½ cuillères à café de râpé raifort, sel, poivre, 100 g de mozzarrella, beurre

Nettoyer les champignons, enlever les tiges. Prépare une farce des tiges et des autres

ingrédients comme décrit ciavant. Remplir la farce dans les champignons, les couvrir avec le mozzarella coupé en tranches. Beurrer les poêlettes et y mettre 2 champignons. Gratiner 4-8 minutes.

Salami et poivrons

150 g de pommes de terre en robe de champ cuite et pelées, 100 g de poivrons grillé dans l'huile, 50 g de salami sec en tranches, 120 g de fromage à raclette en tranches, paprika, beurre

Beurrer les poêlettes, y mettre quelques tranches de pommes de terre, couper les poivrons en morceaux, placer quelques morceaux sur les pommes de terre, ainsi que le salami, couvrir avec le fromage à raclette. Gratiner 3–4 minutes, saupoudrer de paprika.

Crostini aux concassé de tomates

1 grande tomate, 2 cuillères à soupe feuilles de basilic, 12 olives vertes sans noyau, sel, poivre, 100 g de mozzarella, 6 tranches de baguette, huile d'olives

Couper la tomate en dés, hacher le basilic, couper les olives en tranches.
Griller une tranche de pain sur le plat gril, beurrez les poêlettes, y mettre le pain. Distribuer les dés de tomate, le basilic et les olives sur le pain, épicer de slk et de poivre, couvrir avec la mozzarella et gratiner 4-8 minutes.

GRILLER SUR LE PLAT DE GRIL

1. Prenez soit le plat enduit sopit la pierre chaude pour griller. Graissez les plats avec de l'huile résistante à la chaleur, p. e. de l'huile de coco.
2. En prenent le plat enduit on peut en même temps prépare de la fondue. Sinon, placez le petit couvercle sur l'ouverture.
3. Si vous grillez sur la pierre chaude il faut places le récipient à graisse au milieu audessous de la pierre. Cette variante ne permet pas de faire de la fondue.
4. Pour griller nous recommandons une température haute.
5. Si nécessaire, réduisez la température.

RECETTES POUR LE GRILL

Pizzaburger

100 g de viande hachée de porc et de boeuf, 1 gousse d'ail et ½ oignon en dés, 1 oeuf, 2 cuillères à soupe de chapelure, 50 g de fromage gouda, 50 g de jambon cuit, 2 cuillères à café de purée de tomates, ½ cuillères à café d'épice pour pizza, sel et poivre, si nécessaire, 1 petit pain, 2 feuilles de salade, 1 cuillère à soupe de mayonnaise, 1 cuillère à soupe de ketchup de tomates, 2 tranches de tomates, 2 tranches d'oignon

Mélanger la viande hachée, l'ail et l'oignon, l'oeuf, la chapelure, le fromage, le jambon en dés, purée de tomates et les épice de pizza. Former deux boulettes plates et les griller sur le plat de gril huilé 6-8 minutes en les tournant une fois.
Couper le petit pain et le griller quelques instants. Tartinez le pain avec un peu de mayonnaise, ajouter le salade lavé, puis la première boulette. La napper de ketchup, y mettre la deuxième boulette, les tomates et les oignons.
Mettre la deuxième moitié du petit pain en haut.

Brochette aux crevettes
4 crevettes, 4 échalottes, un peu de cumin, 1 brochette en bois

Piquer les crevettes et les échalottes absur le brochette, le brosser avec de l'huile au ou à l'ail et le griller 8–10 minutes

Brochettes épicé
200 g de filet de poulet, 3 cuillères à soupe de sauce de soia, 2 pincées de beurre de chili, ½ cuillères à café de gingembre frais râpé, un peu d'huile, 3 brochettes en bois

Passer le filet de poulet aux congélateur et le couper en tranches très fines, mélanger la sauce de soia avec le chili et le gingembre. Mariner la viande et 2-3 heures au frigidaire.
Enduisez le plat de gril d'huile ainsi que les brochettes. Placer la viande sur les brochettes et les griller 10 minutes en les tournant de temps en temps.

Boulettes à la grecque
100 g de viande d'agneau hachée, 1 gousse d'ail, ½ oignon, 1 oeuf, 2 cuillères à soupe de chapelure, 10 olive vertes sans noyau, sel, poivre, 50 g de fromage de mouton (Féta)

Préparer une pâte de la viande hachée avec l'ail et l'oignon haché, l'oeuf, la chapelure, les olives, le fromage, sel et poivre.
Huilez le plat de gril, former trois boulettes et les griller des deux côtés pour 6-8 minutes grillen.
Recommendation:
Servir avec du pain Pita et de la salade de chou.

Brochettes de courgettes
1 petite courgettes (150 g), 1 cuillère à soupe de purée de tomates, 1 cuillère à café d'huile d'olives, 1 gousse d'ail hachées, ½ cuillères à café de origan, sel, poivre, 2 brochettes en bois

Couper la courgette en tranches longues très minces, prépare une farce de tomates, de l'huile, de l'ail, de l'origan, de sel et de poivre.
Tartinez les tranches de courgette avec cette farce, les rouler et piquer sur les brochettes. Griller 6–8 minutes sur le plat de gril enduite d'huile.

Brochettes de saucisses
2 saucisses, 100 g de petites tomates, un peu d'huile, 2 brochette en bois

Partager les saucisses en morceaux de 4 cm. Piquer des saucisses et des tomates sur les brochettes, et les griller 6-8 minutes.

Brochettes aux prunes
4 lardons, 4 prunes sèches, 1 pomme, 4 échalottes, un peu d'huile, 2 brochette en bois

Emballez 1 prune avec 1 tranche lard, peler et couper la pomme en quarts, peler les échalottes, piquer les échalottes, la pomme, et les prunes en lardons sur les brochettes, enduisez d'huile et les griller 6-8 minutes, tourner de temps en temps.

Brochettes de foie
150 g de foie de veau, sel, poivre, Ingrédients comme ciavant, sauf les prunes

Couper la foie en 4 morceaux, l'emballer dans les lardons, continuer comme décrit ci-avant. Griller 8-10 minutes, saler après la cuisson.

Rouleaux de dinde
1 escaloppe mince de dinde, sel, poivre, 1 cuillère à café de moutarde, 1 échalotte, 3 tranches de lardons, un peu d'huile, 3 curedents huilés

Saler et poivrer l'escaloppe, l'enduire de moutarde et la couper en 3 morceaux. Couper l'échalotte en tranches fines et les distribuer sur l'escaloppe, courvrir d'une tranche de lard. Rouler les escaloppes et les fixer avec les curedents, griller 10–12 minutes.

TEMPS DE CUISSON

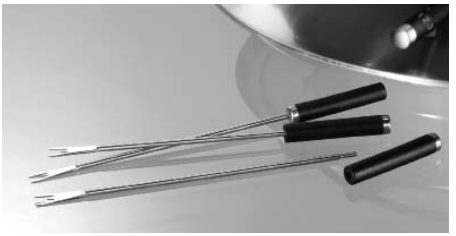
Nous recommandons de couper les morceaux de viandes an tranches d'un 1 cm d'épaisseur pour réduire le temps de cuisson. Enduisez la viande d'huile ou marinezla.
Les temps indiqués sont des temps moyens, qui sont influencés par la qualité, l'épaisseur et la préparation des aliments.

Aliments	**Préparation**	**Temps**
Filet de boeuf 200 g		10-12 minutes
Steak de boeuf		20-24 minutes
Cevapcici (congélé)	Décongéler, sur brochette	10-12 minutes
Saucisse grillée mince		6-8 minutes
Saucisse grillée épaisse		10-14 minutes
Pâté de foie bavaroise en tranches de 1 cm		3-4 minutes
Brochette de viande		8-12 minutes
Seak de porc		20-25 minutes
Filet de poulet	en tranches de 1 cm, tourner de temps en temps	4-8 minutes
Filet de dinde	en tranches de 1 cm, tourner de temps en temps	4-8 minutes
Poitrine de canard	en tranches de 1 cm, tourner de temps en temps	4-8 minutes
Filet de lapin sans os	en tranches de 1 cm,	5-8 minutes
Kotelette d'agneau	tourner de temps en temps	12-15 minutes
Sardines		6-8 minutes
Filets de truites		5-8 minutes
Filet de saumon		10-15 minutes
Crevettes pelées		8-10 minutes
Courgettes		3-5 minutes
Pomme	Couper en tranches de 1 cm	3-5 minutes

FONDUE AVEC DE L'HUILE OU DU BOUILLON

Placez la casserole remplie avec env. 800 ml de l'huile ou de bouillon dans l'ouverture du plat de gril enduit.
Choisissez la température la plus haute.
Chauffez l'huile ou le bouillon environ 30 minutes pour obtenir la bonne température. Plongez une cuillère en bois dans l'huile. Si des petits bulles montent l'huile est assez chaude.
Le bouillon ne doit pas bouillir, mais seulement frémir, donc il faut éven-tuellement réduire la température.
Cuites les morceaux de viandes env. 1,5–3 minutes dans l'huile ou 3-4 minutes dans du bouillon.
On peut aussi cuire du poisson, des crevettes, des wantans ou des lé-gumes dans le bouillon.
Les dim-sums ou les crustacés en croûte sont délicieux si on le frit dans l'huile.
Servez des sauces et des dips.

Cuire avec de l'huile
Ne jamais couvrir la casserole pendant que vous chauffez l'huile. Le couvercle pourrait être surchauffé.
Utilisez de l'huile pour hautes tem-pératures et avec goût neutre. L'huile ne doit ni fumer ni jaillir.
N'utilisez l'huile que 3 à 4 fois. L'huile usée commence à écumer, à sentir rancie et devient visqueuse. Remplacez l'huile toujours complètement. Ne mélangez pas de l'huile usée et de l'huile fraîche. Ne mélangez jamais différentes sortes d'huile.
Prenez de la viande maigre et tendre. Coupez-la en morceaux pas trop grands. Dégelez de la viande congelée avant de la préparer. Séchez la viande avant de la préparer pour éviter des éclaboussures d'huile.
Conservez l'huile au frigidaire dans un récipient fermé.



La longueur des fourchettes peut être varié. Dévissez la poignée, tournez la et la vissez de l'autre côté.
Nous recommandons la version longue pour la fondue à l'huile ou au bouillon et la version courte pour la fondue à fromage.

RECETTES POUR DE FONDUES

Fondue Chinoise
Pour 4-8 personnes
200 g de filet de bœuf, de filet de porc, de filet de poulet, de foie de poulet, de rognons de veau, de filet de sole, de langoustines (cru, préparé, ou congelé), 125 g de vermicelles chinois, 125 g d'épinard en branches, 125 g de céleri en branches, 125 g carottes, 800 ml de bouillon de volaille, 2 gr.cl. de xérès sec ou de vin blanc, 2 oeufs

Coupez la viande, les abats, le poissons en tranches minces. Dégelez les langoustines. Trempez les vermicelles environ 10 minutes dans l'eau chaude. Lavez l'épinard, les carottes et le céleri, coupez les derniers en tranches. Battez les oeufs. Servez les ingrédients en plats séparés.
Chauffer le bouillon avec le xérès. Aussitôt que le bouillon commence à bouillir, réduisez la température, le bouillon ne doit que frémir.
Faites-les cuire les ingrédients dans le bouillon. Ajoutez du bouillon, si nécessaire. Servez des sauces avec la fondue, p. e. de la sauce au curry ou une sauce chinoise aigredouce.
A la fin faites cuire les vermicelles et les légumes restants dans le bouillon, ajoutez les oeufs battus et servez le bouillon dans des assiettes à soupe.

Fondue Bourguignonne
Pour 4-8 personnes
800 g de viande de boeuf maigre (filet)
Marinade:
100 ml d'huile végétale, 1 pt.cl. de grains de poivre noir, 1 pt.cl. de grains de moutarde, 1 pincée de flocons de chili, 1 feuille de laurier, 2 oignons, 800 ml d'huile résistant à la chaleur

Chauffez l'huile végétale un peu et ajoutez les épices. Hacher les oignons.
Coupez la viande en morceaux de 2 cm et marinez-la dans l'huile avec les oignons pour quelques heures dans le frigidaire.
Avant de préparer la fondue, enlevez la viande de la marinade et sécher les morceaux.
Versez l'huile dans la casserole, placez-la sur la plaque de cuisson et chauffez l'huile pour environ 20 minutes jusqu'à la bonne température est obtenue.
Piquez les morceaux de viande avec les fourchettes et faites-les cuire dans l'huile.
Salez et poivrez la viande cuite et servez-la avec des sauces, p. e. une sauce Cocktail.

Les fondues au fromage

Frottez le caquelon avec une gousse d'ail coupée.
Râpez le fromage, p. e. avec la râpe UNOLD® 8830, remplissez le fromage dans le caquelon et placez-le sur la plaque de cuisson.
Choisissez une température moyenne et faites fondre le fromage en remuant.
Aussitôt que le fromage est fondu, réduisez la température. Le fromage ne doit pas bouillir.
Utilisez le caquelon sans couvercle.
Après l'utilisation, je jamais plonger le caquelon chaud dans l'eau froide. Le choc de température pourrait le faire craquer. A la fin dégustez la croûte qui se trouve au fond du caquelon.

Fondue au fromage à la Suisse
Pour 4-8 personnes
1 gousse d'ail, 80 ml de vin blanc sec, 200 g d'emmental râpé et de gruyère râpé, 1 pt.cl. d'amidon, du poivre blanc, 1 gr.cl. de kirsch, Baguette

Frottez l'intérieur du caquelon avec la gousse d'ail coupée. Chauffez les fromage avec le vin en remuant. Mélangez le kirsch avec l'amidon et l'ajoutez au fromage. Assaisonnez le fromage avec du poivre.
Coupez la baguette en morceaux. Piquez les morceaux avec les fourchettes et mettez-les dans le fromage.

Recommendation:
Servez des raisin ou du jambon cru avec la fondue.

Fondue au fromage à l'italienne
Pour 4-8 personnes
100 g d' asagio, de fontina et de provolone, 100 g de mascarpone, env. 75 ml de lait, 1 gr. cl. de beurre, 1 gr.cl. de farine, 75 ml de vin blanc, 2 jaunes d'oeuf, Grissini, jambon de parme

Râpez le fromage, mélangez-le avec le mascarpone et le lait et laissez-le infuser quelques heures dans le frigidaire.

Mélangez la farine avec le beurre. Faites cuire le vin blanc, ajoutez le beurre fariné, et ajoutez le fromage. Finalement ajoutez les œufs battus. Ne plus bouillir le fromage.
Enveloppez les grissini dans le jambon et trempez-les dans le jambon.
Servez ce fondue avec des hors d'oeuvres italiens.

Fondue au fromage à la britannique
Pour 4-8 personnes
250 g de fromage Cheddar, 150 g de fromage Stilton, 3 gr.cl. de beurre, 75 ml de crème ou de lait, 3-4 gr.cl. de ketchup de tomates, 1 pt. cl. d'amidon, 1-2 gr.cl. de porto, Pain blanc ou pain aux noix, 6-8 tiges de céleri, 3-4 poires fermes

Faites fondre le fromage avec le beurre et la crème en remuant. Ajoutez le ketchup et l'amidon dissolu dans le vin ou de l'eau.
Coupez le pain, les poires et le céleri en morceaux et trempez-les dans le fromage.

Les fondues sucrés

Choisissez une température moyenne. Faites fondre le chocolat dans la casserole an ajoutant du lait ou de la crème. Ne laissez pas bouillir le chocolat. Si nécessaire réduisez la température. Il suffit de tenir le chocolat liquide, ne le laissez pas bouillir.

Fondue au chocolat
Prenez selon votre goût du chocolat au lait, noir extra fin ou blanc et fondez-le comme décrit ci-dessus.
Préparer des fruits de saison et coupez-les en petits morceaux, p. e. des bananes. des fraises, des framboises, des abricots etc. Remplissez les fruits dans le plats.
A table chacun prend un morceau de fruit avec la fourchette et le plonge dans le chocolat. L'enlevez immédiatement et le laisser refroidir un peu avant de le déguster!

Variations
Ajoutez un peu de crème ou de lait au chocolat pour le rendre plus crémeux.
Aromatisez le chocolat, p. e. avec une pincée de canelle ou de cardamome ou avec un peu de liqueur d'oranges ou de sirop à la vanille.
Servez des crêpes roulés avec la fondue:
Préparez des crêpes fines (c'est enfantin avec la crêpière de UNOLD®). Tartinez les crêpes chauds avec un peu de confiture (aux abricots ou aux oranges) et roulez les crêpes fermement. Coupez les crêpes en morceaux.

Fruit en sauce au chocolat
Pour 4-8 personnes
200 ml de crème, 140 g de chocolat noir, 1 pincée d'épices au pain d'épices ou du poivre de cayenne, 100 ml de jus d'oranges, Fruits de saison, p. e. fraises, bananes, ananas, poires, mandarines

Chauffez la crème avec les épices.
Hachez le chocolat et faites-le fondre dans la crème. Ajoutez le jus d'oranges.
Préparez les fruits et coupez-les en morceaux.
Piquez les fruits et trempez-les dans la sauce au chocolat.
Recommendation:
Ajoutez un peu de jus de citron aux fruits pour éviter qu'ils deviennent bruns.

Fondue au punch
Pour 4-8 personnes
100 g de framboises, 2-3 clous de girofle, 1 pincee de zestes de citron, 1 gr.cl. de jus de citron, 1 tige de canelle, 1 badiane, 1 gr.cl. de rhum, 500 ml de vin rouge, 80 g de sucre, 50 g d'amidon, Pain d'épices, muffins

Réduisez les framboises en purée avec le jus de citron et les zestes de citron. Chauffez le vin avec les épices, mais ne laissez pas bouillir. Ajoutez le sucre.
Passez les framboises par un tamis, ajoutez l'amidon et ajoutez les fromages au vin rouge. Remettez à bouillir une fois, puis réduisez la température et enlevez les épices.
Coupez le pain d'épices en morceaux et trempez-les dans le punch.
Recommendation:
Si des enfants participent, remplacez le vin et le rhum par du jus de cerises.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48716

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	1300 W, 230 V~, 50 Hz
Verwarmings-vermogen:	Max. 230 °C
Gewicht:	Ca. 10,5 kg (incl. toebehoren)
Afmetingen:	(lxbxh) ca. 40 x 40 x 16 cm (zonder fondue)
Snoerlengte:	Ca. 200 cm
Uitrusting:	Afzonderlijk of gecombineerd te gebruiken voor 8 personen traploze temperatuurinstelling demonteer baar voor het eenvoudige schoonmaken **Raclette:** annetjes met anti-aanbaklaag met houten spatel houder voor pannetjes **Fondue:** pan met anti-aanbaklaag vulhoeveelheid 800 ml in de lengte verstelbare vorkjes spatbeveiliging met vorkhouders **Hete steen:** granietplaat met vetafvoer opvangbak **Grillplaat:** met anti-aanbaklaag met uitsparing voor gelijktijdig gebruik als fondue
Toebehoren:	8 raclette-pannetjes, met anti-aanbaklaag, met geïsoleerde handgrepen 8 houten spatels krabber voor het reinigen van de stenen plaat gebruiksaanwijzing met recepten

Technische wijzingen voorbehouden.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Lees a.u.b. de volgende instructies en bewaar deze.
2. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorisch of geestelijk vermogen of bij gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij deze personen door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon onder toezicht gehouden worden of door deze persoon geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat.
3. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
4. Apparaat alleen aansluiten op wisselstroom met spanning conform typeplaatje op het apparaat.
5. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedienings-systeem worden gebruikt.
6. Et apparaat is alleen toegestaan voor huishoudelijk gebruik. Het gebruik voor commerciële doeleinden is niet toegestaan.

7. Raak hete oppervlakken niet aan.
8. Laat het apparaat tijdens het gebruik niet zonder toezicht en houd het apparaat buiten het bereik van kinderen. Kinderen mogen het apparaat alleen onder toezicht gebruiken.
9. Gebruik het apparaat alleen in goed verluchte ruimtes.
10. Gebruik het apparaat niet in de openlucht.
11. Dek de fonduepan tijdens het gebruik nooit met het deksel af. Het deksel dient alleen maar als beveiliging tegen stof bij het opbergen.
12. Plaats het apparaat op een droge, stabiele en hittebestendige ondergrond. Leg in geval van twijfel een hittebestendige plaat onder het apparaat.
13. Gebruik het apparaat niet op metalen oppervlakken alsmede op of in de buurt van hete oppervlakken. Houd voldoende afstand t.o.v. wanden en brandbare voorwerpen zoals bijv. gordijnen of tafelkleden.
14. Gebruik alleen het door de fabricant aanbevolen toebehoren. Het gebruik van ander toebehoren kan tot beschadiging van het apparaat leiden en eventueel gevaren veroorzaken.
15. Vóór het inschakelen het snoer a.u.b. helemaal afwikkelen opdat dit niet met hete onderdelen in aanraking komt.
16. Laat het apparaat steeds volledig afkoelen voordat u dit beweegt, vooral bij gebruik van hete olie/bouillon bij het fonduen.
17. Trek niet aan het snoer. Zorg ervoor dat het snoer niet over de rand van de tafel heen hangt en naar beneden kan worden getrokken. Vermijd knikken in het snoer.
18. Gebruik het apparaat niet zonder grillplaat (stehen of metal).
19. Kom tijdens het gebruik nooit met uw handen tegen het hete apparaat - gevaar voor verbranding! Raak het apparaat en ook de raclette pannetjes alleen aan de handvatten aan.
20. Het apparaat mag tijdens het gebruik niet afgedekt worden.
21. Het verwarmingselement mag voor het reinigen niet in water gedompeld worden of met water in aanraking komen.
22. Trek na het gebruik resp. vóór het reinigen a.u.b. de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen voordat u het opbergt.
23. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat in geval van beschadigingen van de voeingskabel of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice (adres zie garantievoorwaarden).

LET OP!:

Gevaar voor verbranding!

Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde werkplaatsen of personen worden uitgevoerd.

INGEBRUIKNEMING

1. Bij Raclette 4-in-1 kunt u de ver-schillende functies afzonderlijk of gecombineerd gebruiken
   - raclette / fondue / grilleren op de grillplaat met anti-aanbaklaag
   - raclette / grilleren op de stenen plaat
   - raclette
   - fondue
   - grilleren op de grillplaat met anti-aanbaklaag of op de stenen plaat
2. Controleer de inhoud van de verpakking op volledigheid en verwijder alle verpakkingsmaterialen.
3. Veeg het apparaat met een vochtige doek af. Let erop dat geen water de behuizing binnendringen kan.
4. Spoel alle afneembare onderdelen (grillplaten, fonduepan, deksel, pannetjes, vorken, spatels) voor het eerste gebruik in heet water met een mild afwasmiddel. Droog de onderdelen goed af.
5. Olie de grillplaat, de stenen plaat en de pannetjes voor het eerste gebruik iets in, het beste met kokosolie of een ander hittebestendig vet.
6. **ATTENTIE!**

   De stenen plaat is zeer zwaar. Beweeg het apparaat a.u.b. alleen voordat de grillplaat erin geplaatst is.
7. Verwarm het apparaat vóór het gebruik gedurende ca. 30 minuten.

BEDIENING VAN HET APPARAAT

1. Om aan tafel te grilleren / racletten plaats het apparaat midden op de tafel. Als u er niet zeker van bent dat uw tafel hittebestendig is, leg dan voor de veiligheid een hittebestendige plaat onder het apparaat, in geen geval echter een metalen plaat.
2. Voordat u met het grilleren of het bereiden van raclette begint, moet u alle ingrediënten voorbereiden en in schotels op de tafel gereed zetten.
3. U kunt naar keuze de grillplaat met anti-aanbaklaag of de stenen plaat gebruiken. Let bij de stenen plaat er op dat de uitsparingen aan de onderzijde op de houders worden gezet om een voldoende stabiliteit te garanderen. Bij gebruik van de stenen plaat zet a.u.b. de olieopvangbak in de verdieping in het midden van de racletteplaat.
4. Bij gebruik van de grillplaat met anti-aanbaklaag kan tegelijk de fonduepan worden gebruikt. Plaats deze in de hiervoor bedoelde uitsparing van de grillplaat. Alternatief kan de opening met het meegeleverde deksel afgedekt worden, wanneer er geen fondue moet worden bereid.
5. Overtuigt u zich ervan dat de temperatuurregelaar zich in de O/AUS-stand bevindt. Steek de stekker in een stopcontact.
6. Draai de schakelaar op de gewenste temperatuurstand. Het controlelampje aan het verwarmingselement gaat branden.
7. Bij gebruik van de grillplaat met anti-aanbaklaag voorverwarmt u het apparaat gedurende ca. 20 à 30 minuten voordat u met de bereiding begint.
8. Bij gebruik van de stenen plaat bedraagt de voorverwarmingstijd ca. 30 à 40 minuten omdat de plaat zeer heet moet zijn voordat het te grilleren product erop wordt gelegd. Snijd het te grilleren product het beste in max. 0,5 cm dikke plakjes. Bij een voorverwarmingstijd van 30 minuten wordt het te grilleren product mals gegaard, bij een voorverwarmingstijd van 40 minuten wordt het te grilleren product (vlees, vis, groente) in korte tijd gebruind.
9. Gedurende het voorverwarmen moeten de pannetjes of in het pannetjesvak onder de racletteplaat worden gehangen (zie afbeelding) of geheel uit het apparaat worden genomen.
10. Voor het bereiden van raclette aanbevelen wij de middelste stand, voor het grilleren de hoogste stand. Olie de grillplaat iets in

met een hittebestendig vet, bijv. kokosolie, voordat het te grilleren product erop wordt gelegd.
11. Wanneer u raclette en fondue tegelijkertijd bereid, moet u de grillplaat met anti-aanbaklaag gebruiken en de fonduepan in de uitsparing in het midden plaatsen. Als er niet tegelijkertijd een fondue wordt bereid, kan de opening met het betreffende deksel worden afgedekt.
12. Als het te grilleren product resp. de kaas echter te sterk of te vlug bruinen, het apparaat iets omlaag schakelen.
13. Na het gebruik het toestel onmiddellijk uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
14. Laat het apparaat afkoelen.
15. **Neem a.u.b. ook de algemene opmerkingen bij de recepten in acht!**

REINIGING EN BEWARING

1. **Draai de schakelaar op O/AUS (uit) en trek de stekker uit het stopcontact.**
2. **Laat het apparaat en eventuele resten van olie of bouillon in de fonduepan of in de vetopvangbak helemaal afkoelen voordat u het apparaat schoonmaakt.**
3. **Let op: De stenen plaat heeft veel tijd nodig om af te koelen!**
4. Neem indien nodig eerst de fonduepan, dan de grillplaat eraf.
5. Neem de vetopvangbak eruit (bij gebruik van de stenen plaat).Het apparaat mag voor het reinigen in geen geval in water worden gedompeld of met water of een andere vloeistof in aanraking komen. Indien nodig kunt u het verwarmingselement met een vochtige, goed uitgedrukte doek afvegen.

Let erop dat geen vocht het apparaat binnendringt. Het verwarmingselement moet helemaal droog zijn voordat het opnieuw wordt gebruikt.

6. Alle demonteerbare onderdelen kunnen in heet water met een mild afwasmiddel worden schoon gemaakt.
7. In het geval van sterke vervuiling, laat de grillplaat resp. de betreffende onderdelen een tijdje in heet water met een mild afwasmiddel inweken.
8. Gebruik a.u.b. beslist geen pannensponsjes of soortgelijke reinigingsgereedschappen of scherpe en schurende reinigingsmiddelen die het oppervlak zouden kunnen beschadigen.
9. Om de stenen plaat te reinigen kan de meegeleverde krabber worden gebruikt. De stenen plaat is een natuurproduct en kan door het gebruik duurzaam van kleur veranderen.

10. Let erop dat alle onderdelen helemaal droog zijn voordat u het apparaat weer in elkaar zet en opbergt.

ALGEMENE OPMERKINGEN

1. De ingrediënten voor de racletterecepten zijn telkens berekend voor 1 persoon. Vermenigvuldig de ingrediënten afhankelijk van het aantal gasten.
2. Per persoon heeft men ongeveer 200 g vast kokende, in de schil gekookte aardappelen nodig en 150 g raclettekaas.
3. Doe niet te veel ingrediënten in de pannetjes, anders kan de kaas aanbranden of de andere ingrediënten worden niet goed gaar.
4. Verwarm de borden, een koud bord laat de kaas snel drogen.
5. Sausen en kaas worden soms zeer snel bruin, daarom dient u de pannetjes meerdere keren uit het apparaat te nemen en het gaarproces te controleren.
6. Denk er bij het kruiden van de kaas aan dat deze ten dele ook reeds sterk gezouten is.
7. Doe de aardappelen, noedels of rijst heet in de pannetjes, dan hebt u kortere gaartijden.
8. Bereid alle ingrediënten hapklaar gesneden in kleine schaaltjes en plaats de schaaltjes binnen handbereik van de raclette.
9. Verwarm het apparaat 20–30 minuten voor op de hoogste stand om te grilleren.
10. Snijd de grotere vleesstukken (bijv. Eendenfilet) in plakjes van 1 cm, daardoor wordt de gaartijd aanzienlijk korter.
11. Grilleer rauw vlees altijd op de grillplaat, niet in de raclettepannetjes.
12. Verzorg het te grilleren product met olie of marineer het.
13. Werk voor het grilleren op de hoogste stand. Voor het bereiden van raclette aanbevelen wij de middelste stand, voor het warmhouden een lage stand.

RACLETTE

De oorspronkelijke raclette bestond uit in de schil gekookte aardappelen, raclettekaas en verschillende in azijn gemarineerde groenten. Vandaag de dag echter kent onze inventiviteit wat betreft de ingrediënten bijna geen grenzen meer.
Naast aardappelen en kaas kunt u de pannetjes ook vullen met vlees, worst, wild, gevogelte, vis, vers fruit en groente, zelfs ook met zoete lekkernijen. Wie geen aardappelen lust, kan als basis ook witbrood, vermicelli of rijst gebruiken.
In plaats van de raclettekaas kunt u ook andere goed smeltende harde kaas gebruiken, bijv. Goudse kaas, Greyerzer, Cheddar of Appenzeller. Ook zachte kaas zoals Roquefort en Gorgonzola smelten

gemakkelijk en geven de gerechten een pittige smaak. Boterkaas en camembert zijn zachter wat betreft het aroma. Zeer mild en licht smeltend is mozzarella.
De kaas dient bij het racletten alleen te worden gesmolten, hij dient niet bruin te worden.

U kunt uw gasten ook bonte platen met verschillende ingrediënten aanbieden. Dan kan iedereen zijn pannetje naar eigen smaak vullen.
Enkele suggesties: (ga per persoon uit van 100 – 200 g extra beleg, natuurlijk kan de lijst willekeurig worden uitgebreid)

Groente:
Gedroogd, ingeweekt eekhoorntjesbrood, verse paddestoelen in plakjes, spruitjes gestoomd, courgette-, tomaten-, aubergine-, prei- of uienplakjes, maïs, asperges, schorseneer- of peenstukjes (vooraf garen), sjalotten in ringen, geblancheerde spinazie, rucola of snijbietbladeren, peulen.

Vlees en gevogelte:
Gebraden of gekookte kippen- of kalkoenfilets in plakjes, strookjes of dobbelsteentjes; gekookte ham, gebraden kalfslever, gegaarde hazenrug getrancheerd en in plakjes gesneden, kleine braadworstjes gebraden, gebraden kleine gehakt-schijfjes, kleine gebraden filets, gebraden eendenfilet.

Vis en schaaldieren:
Gerookte zalm, forellenfilets, gestoomde scholfilets, tonijn in eigen sap (blik), gestoomde zeetong of kabeljauwfilets, garnalen, krabbenvlees

Fruit:
Bananen, mango, papaya, aardbeien, ananas, peren, appels, bosbessen. Bij bessen zijn verse en ontdooide vruchten geschikt.

1. Om raclette te bereiden dient de grillplaat of de stenen plaat in het apparaat te zijn geplaatst (zie ook Ingebruikneming, Bediening van het apparaat).
2. Vul nu de raclette-pannetjes volgens uw smaak resp. onze recepten met ingrediënten en plaats deze in de overeenkomstige uitsparingen op de racletteplaat. Overbak zo lang tot dat de kaas gaat smelten.
3. Zodra de kaas is gesmolten het pannetje eruit nemen. Laat de inhoud op een bord glijden. Als de kaas mocht vastplakken, maak deze a.u.b. met behulp van de houten spatel los.
4. Wanneer u bij het bereiden even wilt pauzeren, schuif dan het pannetje a.u.b. in de houder onder de racletteplaat.
5. **ATTENTIE!**
   A.u.b. de pannetjes uitsluitend aan de handgrepen aanraken omdat de pannetjes zelf bij het overbakken zeer heet worden.
6. **ATTENTIE!**
   De pannetjes zijn voorzien van een antiaanbaklaag. Gebruik daarom geen messen, vorken of andere metalen voorwerpen om aangebakken levensmiddelen los te maken. U kunt daardoor de laag beschadigen.

RACLETTE RECEPTEN

De navolgende recepten zijn telkens berekend voor één persoon. Vermenigvuldig a.u.b. de ingrediënten overeenkomstig het aantal gasten.

Aardappelen, kaas en …. De oorspronkelijke raclette

Ingrediënten:
200 g in de schil gekookte aardappelen
150 g raclettekaas in ca. 3 mm plakjes
100 g mixed pickles
een beetje olie of boter voor het pannetje

Bereiding:
De aardappelen schillen, in dunne plakjes snijden, een zeer dun laagje boter in het pannetje, meerdere plakjes aardappel in het pannetje doen, 1 EL Mixed Pickles erop deponeren, met een plakje kaas bedekken, racletten.

In plaats van kaas kunt u ook sausen (crèmes) gebruiken: Op de volgende pagina's vindt u enkele recepten voor pikante sausen alsmede recepten voor het gebruik van deze sausen.

Citroensaus
100 g volvette verse kaas, ¼ TL geraspte verse citroenschil, 1 EL citroensap, 1 snufje nootmuskaat, 3 EL melk, 30 g geraspte Parmezaanse kaas, zout, peper.
Alle ingrediënten mengen (bijv. met de ESGE-Zauberstab®).

Tomatensaus
100 g volvette verse kaas, 1 EL room, 1 gedroogde in olijfolie gemarineerde tomaat, 1 teentje knoflook, cayennepeper, zout, peper.
Volvette verse kaas en room mengen, tomaat in kleine stukjes snijden, bijv. met de ESGE-Zauberstab®, tevens het knoflookteentje, met kaasroom mengen. Met cayennepeper, peper en zout kruiden.

Sinaasappelsaus
Ingrediënten als citroensaus, in plaats van citroensap en -schil sinaasappelsap en -schil gebruiken. Naar believen ¼ TL kerriepoeder toevoegen.

Ingwersaus
100 g volvette verse kaas, ¼ TL geraspte, verse gember, 1 TL sojasaus, 1 snufje tabasco, 2 TL cit-roensap, 2 EL appelsap, 30 g geraspte Parmezaanse kaas, zout
Alle ingrediënten mengen

Yoghurtsaus
100 g volle yoghurt, 50 g grof geraspte Goudse kaas
Alle ingrediënten mengen.

Pepersaus
50 g volvette verse kaas, 2 EL slagroom, 50 g geraspte Goudse kaas, zout, 1 TL groene gemarineerde peperkorrels. Alle ingrediënten mengen, de peperkorrels alleen erin roeren.

Amandelsaus
25 g geschilde amandelen, 100 g fetakaas, 2 EL zoete room, 1 knoflookteentje, zout, peper.
De amandelen kort in de pan aanbraden en wanneer ze afgekoeld zijn, in kleine stukjes hakken of malen (bijv. met de ESGE-Zauberstab® en de ESGE-Zauberette®). Alle ingrediënten in een elektrische pureermachine doen en fijn pureren.
Tip: In plaats van amandelen kunt u ook pistaches, pinda's of walnoten gebruiken.

Room-mierikswortel-saus
100 g volvette verse kaas, 3 EL zure room, 1 ei, 1 TL mierikswortel, peper
Alle ingrediënten mengen.

Knoflooksaus
1 hele knoflookknol, 100 g volvette verse kaas, 3 EL room, ½ bosje gladde peterselie zonder steeltjes fijn gehakt, zout, peper.
De gehele knoflookknol in een vochtige papieren keukendoek wikkelen en in de magnetron 4–5 minuten garen totdat de teentjes zacht zijn. De knol enigszins laten afkoelen en de teentjes uit de schillen pellen. De knoflookteentjes en alle andere ingrediënten in een elektrische pureermachine (bijv. met de ESGE-Zauberstab® en ESGE-Zauberette®) pureren.
Tip:
wanneer u daslook kunt krijgen, doet u er nog ½ bosje verse daslook bij, klein gesneden.

Zoete saus
100 g volvette verse kaas,1 TL vanillesuiker, ½ EL honing, 3 EL room
Alle ingrediënten mengen

Garnalen met tomatensaus
100 g gegaarde garnalen (pot), 100 g courgettes in plakjes, een beetje olijfolie, 100 g gekookte rijst, tomatensaus

De garnalen en de courgetteplakjes op de geoliede grilplaat 2 minuten lang braden, regelmatig omdraaien. In het met boter gevette pannetje een beetje rijst doen, courgettes en garnalen eroverheen, met tomatensaus bedekken en 3–4 minuten lang garen.

Roodbars met citroensaus
150 g in de schil gekookte en geschilde aardappelen, 150 g dunne roodbarsfilet, 1 tomaat, 1 EL uiengroen in ringen gesneden, zout, peper, boter, citroensap.

Aardappelen en tomaten in plakjes snijden, roodbars in hapklare stukjes snijden. Het pannetje met een beetje vloeibare boter vetten, enkele plakjes aardappel er inleggen, daarop enkele dobbelsteentjes vis. De vis met het citroensap besprenkelen, peperen, zouten, 1-2 plakjes tomaat op de vis leggen, met citroensaus bedekken. Het pannetje in het raclettoestel schuiven en 6–8 minuten garen.

Spinazie met amandelsaus
100 g bladspinazie (diepvries), ½ ui, 1 teentje knoflook, 1 TL boter, 150 g geschilde, in de schil gekookde aardappelen, zout, peper, nootmuskaat, boter

De ui en het knoflook schoonmaken, in kleine dobbelsteentjes snijden en met de boter blancheren, de diepvriesspinazie er bijdoen en roeren totdat de spinazie ontdooid en heet is. Het pannetje met een beetje vloeibare boter vetten, enkele plakjes aardappel er indoen, de spinazie met zout, peper en nootmuskaat kruiden, een beetje van de spinazie toevoegen, met amandelsaus bedekken, 3–4 minuten garen.

Eendenfilet met gembersaus
150 g eendenfilet, 150 g gekookte rijst, 2 TL sojasaus, 2 TL citroengelei, gembersaus, boter

De eendenfilet in ½ cm dunne plakjes snijden en op de grilplaat van uw raclette 2 minuten braden, meerdere keren omdraaien.
Het pannetje met een beetje vloeibare boter vetten, een beetje rijst en een beetje vlees in het pannetje doen. Het vlees met citroengelei insmeren, sojasaus eroverheen sprenkelen en met gembersaus bedekken, 3–4 minuten garen.

Kippenvlees met sinaasappelsaus
150 g gekookte lintvormige macaroni, 100 g gekookt kippevlees, sinaasappelsaus, boter, zout, kerriepoeder

Het pannetje met een beetje vloeibare boter vetten, enkele noedels en een beetje vlees er indoen, met kerrie, zout en peper kruiden. Met sinaasappelsaus bedekken, 3–4 minuten garen.

Gerookte zalm met room-mierikswortelsaus
150 g asperge in stukjes (pot), 100 g gerookte zalm, boter

Pannetje met boter vetten, enkele stukjes asperge er inleggen, een beetje gerookte zalm erop verdelen, met roommierikswortelsaus 6 bedekken. 5–7 minuten garen. Hierbij smaakt witbrood dat u op de grilplaat kunt roosteren.

Appel-kalfslever met yoghurtsaus
150 g kalfslever, 1 appel, ½ ui, 150 g aardappelpuree (kant-en-klaar product), 2 TL vossebessen, 2 TL olie, yoghurtsaus

De lever in dunne, hapklare stukjes snijden, appel schillen, klokkenhuis verwijderen, in plakjes snijden, uien schoonmaken, in dunne plakjes snijden. Op de grillplaat wat olie doen en de lever, appel en ui heel kort 1-2 minuten al draaiende aanbraden. 1-2 EL aardappelpuree in het gevette pannetje doen, een beetje van het gebraden product erop verdelen. Met yoghurtsaus bedekken, 3 minuten garen, met vossebessen serveren.

Aardappel, courgettes, ham met pepersaus
100 g geschilde, in de schil gekookte aardappelen, 100 g kleine courgettes in plakjes, 100 g gekookte ham in strookjes, een beetje boter, zout, peper

Pannetje met boter vetten, courgetteplakjes op de grilplaat aanbraden, van beide kanten ca. 2 minuten, enkele aardappelen courgetteplakjes in het pannetje doen.
Ham erop leggen, kruiden, met pepersaus bedekken, 3–4 minuten garen.

Fruit met zoete saus – een lekker dessert
150 g fruit naar jaargetijde in hapklare stukjes gesneden, citroensap, zoete saus

Een beetje fruit in het pannetje doen, weinig citroensap eroverheen sprenkelen, met zoete saus bedekken. 3–4 minuten garen.

Diversiteit uit het racletpannetje

De ingrediëntenlijst kent bij het racletten bijna geen grenzen, daarom kunnen de volgende recepten ook slechts een kleine suggestie vormen voor talloze mogelijkheden.

Gevulde tomaten

3 kleine tomaten, 2 champignons, 1 plakje toastbrood, 2 EL fijn gehakte basilicumblaadjes, 2 TL fijn gehakte peterselie, 50 g gekookte ham, 2 EL zure room, 1 TL tomatenpuree, zout, peper, 100 g mozarella, boter

Toastbrood roosteren toasten en met champignons en ham in een elektrische pureermachine, bijv. ESGE-Zauberstab® met ESGE-Zauberette®, fijn hakken. Basilicum, peterselie, zure room en tomatenpuree toevoegen, kort mengen, met zout en peper op smaak brengen, nogmaals mengen, tomaten ermee vullen, het pannetje met boter vetten, 2 tomatenhelften er indoen, mozzarella in plakjes snijden, op de tomaten legen en 6–8 minuten garen.

Camembert en vossenbessen

150 g gekookte lintvormige macaroni, 1 EL vossenbessen, 100 g rijpe camembert, boter

Het pannetje met boter vetten, een deel van de noedels er indoen, vossebessen erop verdelen, camembert in plakjes snijden en op de noedels leggen, 4–5 minuten garen.

Gevulde champignons

4 grote champignons, 1 plakje toastbrood, 1 EL fijn gehakte peterselie, 1 hardgekookt geschild ei, 50 g gerookte zalm, 2 EL zure room, 1 TL zoete mosterd, ½ TL geraspte mierikswortel, zout, peper, 100 g mozarella, boter

De champignons schoonmaken, steeltjes verwijderen. Paddestoelkoppen bewaren. Paddestoelsteeltjes en alle andere ingrediënten als bij gevulde tomaten beschreven verwerken. De massa in de paddestoelen doen, mozzarella in plakjes snijden, op de massa leggen. Het pannetje met boter vetten en 2 paddestoelen er indoen. 4–6 minuten garen.

Tomaten-basilicum-crostini

1 vleestomaat, 2 EL basilicumblaadjes vers, 12 groene pitloze olijven, zout, peper, 100 g mozarella, 6 dunne plakjes stokbrood, olijfolie

Tomaat in dobbelsteentjes snijden, basilicum in kleine stukjes snijden, olijven in ringen snijden, 1 stokbroodplakje op de grilplaat roosteren, het pannetje vetten, het brood in het pannetje leggen. Dobbelsteentjes tomaat, basilicum en olijven op het brood verdelen, zouten, peperen, met mozzarella bedekken en 4–6 minuten lang garen.

Salami-Paprika

150 g in de schil gekookte en geschilde aardappelen, 100 g gegrilleerde gemarineerde paprika's, 50 g salami in plakjes, 120 g raclettekaas in plakjes, paprika, boter

De pannetjes met boter vetten, enkele plakjes aardappel er indoen, paprika in strookjes snijden, enkele strookjes op de aardappelen leggen, tevens de salami met raclettekaas bedekken. 3–4 minuten garen, met paprika bestuiven.

GRILLEREN OP DE GRILLPLAAT

1. U kunt voor het grilleren of de grillplaat met antiaanbaklaag of de stenen plaat gebruiken. Beide platen moeten met een hittebestendig vet, bijv. kokosvet, iets worden ingevet.
2. Bij gebruik van de grillplaat met antiaanbaklaag kan fondue worden bereid. Als er geen fondue wordt bereid, kan de opening voor de fonduepan met het betreffende deksel worden afgedekt.
3. Als de stenen plaat gebruikt wordt, moet de vetopvangbak (zie afb.) in de verdieping van de racletteplaat geplaatst zijn opdat

overtollig vet kan wegvloeien en worden opgevangen. Bij gebruik van de stenen plaat is het niet mogelijk om tegelijk fondue te bereiden.
4. Schakel om te grilleren het apparaat in de hoogste stand.
5. Plaats het te grilleren product op de grillplaat en draai de levensmiddelen tijdens het grilleren af en toe om tot deze gaar zijn.
6. Mocht het te grilleren product te bruin worden, zet de temperatuurregelaar op een lagere stand

GRILLEREN RECEPTEN

Pizzaburger

100 g gehakt half-om-half, 1 teentje knoflook en ½ ui in kleine dobbelsteentjes, 1 ei, 2 EL paneermeel, 50 g Goudse kaas, 50 g gekookte ham, 2 TL tomatenpuree, ½ TL pizzakruiden, evtl. zout en peper, 1 broodje, 2 blaadjes ijssla, 1 EL mayonnaise, 1 EL tomatenketchup, 2 plakjes tomaat, 2 plakjes ui

Gehakt, knoflook en uiendobbelsteentjes, ei, paneermeel, in kleine dobbelsteentjes gesneden Goudse kaas, in kleine dobbelsteentjes gesneden ham, tomatenpuree en pizzakruiden tot een deeg kneden. 2 platgedrukte burgers vormen.
De grilplaat met een dun laagje olie vetten, de burgers grilleren, 6- 8 minuten, één keer omdraaien.
Het broodje één keer overdwars open snijden, kort van beide kanten op de gril roosteren. Met een beetje mayonaise insmeren, slablaadjes wassen, drogen, centrifugeren, op de mayonaise leggen, daarop de 1e burger. Hierop ketchup doen, de 2e burger er opleggen, tomaten en uien erop, deksel van het broodje er opleggen.

Grieks gehakt

100 g lamsgehakt, 1 teentje knoflook, ½ ui, 1 ei, 2 EL paneermeel, 10 pitloze groene olijven, zout, peper, 50 g schapenkaas

Gehakt met fijn gesneden knoflook en ui, ei, paneermeel, in kleine dobbelsteentjes gesneden olijven, in dobbelsteentjes gesneden schapenkaas, zout en peper tot een deeg kneden.
De grilplaat met een dun laagje olie vetten, 3 gehaktballen vormen en van beide kanten tezamen 6-8 mi-nuten lang grilleren. Serveer hierbij pitabrood en koolsla.

Courgettespiesjes

1 kleine courgette (ca. 150 g), 1 EL tomatenpuree, 1 TL olijfolie, 1 in dobbelsteentjes gesneden teentje knoflook, ½ TL oregano, zout, peper, 2 geoliede houten spiesjes

De courgettes met de allessnijder in zeer dunne lange plakjes snijden, van tomatenpuree, olie, knoflook, oregano, zout en peper een pasta vervaardigen.
Courgetteplakjes hier dun mee bestrijken, op-rollen en op de spiesjes steken. Ca. 6–8 minuten op de met een zeer dun laagje olie gevette grilplaat grilleren.

Worstspiesjes

2 Weense worstjes of cabanossi, 100 kerstomaten, een beetje olie, 2 houten spiesjes geolied

De worstjes in 4 cm lange stukjes verdelen, hierbij schuin snijden. Afwisselend de worstjes en de kerstomaten op de spiesjes steken, oliën en 6–8 minuten grilleren.

Pikante spiesjes

200 g kippenvlees, 3 EL sojasaus, 2 msp. chilikruidenpasta, ½ TL verse, fijn geraspte gember, een beetje olie, 3 houten spiesjes

Kippenfilet kort invriezen en met de allessnijder in zeer dunne plakjes snijden (tegen de vleesvezelrichting), sojasaus met chili en gember mengen. Vlees ermee marineren en 2-3 uur met deksel erop in de koelkast zetten. De grilplaat met een dun laagje olie vetten, tevens de houten spiesjes. Het vlees golfvormig op de spiesjes steken, d.w.z. dat de vleesplakjes één keer worden samengevouwen en 2 keer worden doorgestoken. Regelmatig omdraaiend 10 minuten lang grilleren.
Tip: In plaats van kippenfilet varkenshaas gebruiken.

Garnalenspiesjes

4 garnalen, 4 sjalotten, een beetje kruiskummelolie, 1 houten spiesje geolied

De garnalen en de sjalotten afwisselend op het houten spiesje steken, met kruiskummelolie (of knoflookolie) insmeren en grilleren. 8-10 minuten.

Spekpruimenspiesjes
4 plakjes ontbijtspek (bacon), 4 zachte gedroogde pruimen, 1 appel, 4 sjalotten, 2 houten spiesjes geolied.

Telkens 1 plakje spek om 1 pruim wikkelen, de appel schillen en in vier of in acht stukjes verdelen (afhankelijk van de grootte), sjalotten schoonmaken, afwisselend sjalot, appel, spekpruim op het spiesje steken, met olie vetten, 6–8 minuten grilleren, regelmatig omdraaien.

Leverspiesjes
150 g kalfslever, zout, peper, andere ingrediënten als spekpruimenspiesje, alleen geen pruimen

Lever in 4 stukjes verdelen, in bacon wikkelen, verder als bij spekpruimen te werk gaan. Grilleertijd 8–10 minuten, pas na het grilleren kruiden (zout maakt de lever anders hard).

Kalkoenrolletjes
1 dunne kalkoenschnitzel, zout, peper, 1 TL mosterd, 1 sjalot, 3 plakjes ontbijtspek (bacon), een beetje olie, 3 tandenstokers geolied

Schnitzel zeer dun kloppen, zouten, peperen, met mosterd insmeren, in 3 stukken verdelen. Sjalot in fijne ringen snijden en op de schnitzels verdelen, op iedere schnitzel 1 plakje spek. De schnitzels strak oprollen, de uiteinden met tandenstokers vastprikken, oliën en 10–12 minuten lang garen.

GRILLEERTIJDEN

Wij adviseren om grotere stukken vlees (bijv. eendenfilet) in plakjes van 1 cm te snijden, daardoor wordt de gaartijd aanzienlijk korter. Smeer het te grilleren product vooraf met olie in of marineer het. De aangegeven grilleertijden zijn gemiddelde waarden en kunnen op grond van de kwaliteit van het te grilleren product, de dikte ervan, de voorbehandeling langer of korter zijn.

Te grilleren product	Voorbereiding	Grilleertijd
Runderenfilet 200 g		10 – 12 minuten
Runderenfricandeau		20 – 24 minuten
Cevapcici (diepvries-product)	Ontdooien, op spiesjes steken	10 – 12 minuten
Braadworst dun		6 – 8 minuten
Vleesspiesjes		8 – 12 minuten
Varkenssteak 200 g		20 – 25 minuten
Kippenborst	In 1 cm strookjes, regelmatig omdraaien	4 – 6 minuten
Kalkoenfilet	In 1 cm strookjes, regelmatig omdraaien	4 – 6 minuten
Eendenfilet	In 1 cm strookjes, regelmatig omdraaien	4 – 6 minuten
Haasrug zonder benderen	In 1 cm strookjes, Regelmatig omdraaien	5 – 8 minuten
Lamkoteletten		12 – 15 minuten

Te grilleren product	Voorbereiding	Grilleertijd
Forellenfilet		5 – 8 minuten
Zalmfilet		10 – 15 minuten
Garnalen geschild		8 – 10 minuten
Courgettes	In 1 cm plakjes	3 – 5 minuten

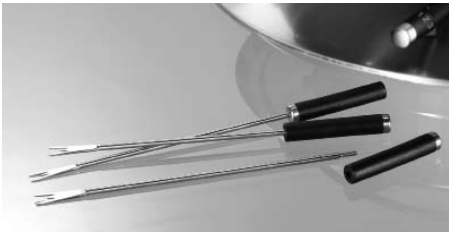
FONDUE MET VET OF VLEESBOUILLON

Plaats de met ca. 800 ml olie of bouillon gevulde pan in de uitsparing van de grillplaat met anti-aanbaklaag.
Zet de temperatuurregelaar op de hoogste stand.
Verwarm het vet resp. het bouillon ongeveer 30 à 40 minuten tot de vereiste temperatuur is bereikt. U kunt vaststellen of de olie heet genoeg is door de steel van een houten lepel in de olie te dompelen. De juiste temperatuur is bereikt als er rond de steel kleine bubbels opstijgen.
Het bouillon mag niet borrelend koken maar alleen even zieden. Indien nodig de temperatuur op een iets lagere stand draaien.
Gaar de vleesstukjes ca. 1,5-3 minuten bij gebruik van vet en ca. 3-4 minuten bij gebruik van vleesbouillon.

Bij gebruik van bouillon kunt u ook vis met vast vlees, shrimps, wantans of groente garen.
In vet worden dim-sum-zakjes of schaaldieren in bakdeeg bijzonder lekker.
Serveer met de fondue sausen en dips naar smaak. Deze kunt u in een wenk met de pureerstaaf ESGE-Zauberstab® bereiden.

Aanwijzingen voor het garen met vet

Dek de pan tijdens het verwarmen niet met een deksel toe, als de spatbeveiliging op de pan ligt. Deze zou kunnen oververhitten.
Gebruik alleen hittebestendige en smaakneutrale vetten. Het vet mag niet spatten of roken.
Gebruik het vet maximaal 3 à 4 keer. Gebruikt vet schuimt, heeft een ranzige geur en wordt stroperig. Ververs het vet altijd helemaal. Vers en gebruikt vet niet mengen. Gebruik nooit een mengsel van verschillende soorten vet.
Gebruik alleen mager, zacht vlees. Snijd het vlees in gelijkmatige, niet te grote stukken. Diepgevroren materiaal moet van tevoren worden ontdooid.
Het materiaal moet zorgvuldig worden afgedroogd om spetters bij het indompelen in het vet zoveel mogelijk te voorkomen.
Bewaar het vet tot het volgende gebruik in een gesloten



De lengte van de fonduevorkjes is variabel. Schroef gewoon de handgreep eraf, draai deze om en schroef de steel vanuit de andere kant in de handgreep. Voor fondue met olie of bouillon adviseren wij de lange variante, voor kaas- of chocoladefondue de korte variante.

Fondue Chinoise
Voor 4 à 8 personen
Telkens 200 g rundsfilet, varkensfilet, kipfilet, gevogeltelever, kalfsnieren, zeetongfilet, garnalen (rauw, gepoetst, evtl. diepgevroren), 125 g glasvermicelli, 125 g bladspinazie, 125 g bleekselderij, 125 g wortels, 800 ml kipbouillon, 2 EL droge sherry of witte wijn, 2 eieren

Vlees, gepoetste ingewanden en vis in dunne plakjes snijden. Garnalen zo nodig ontdooien. Glasvermicelli ca. 10 minuten in warm water laten inweken.
Spinazie wassen, harde stengels verwijderen. Wortels en selderij poetsen en in plakjes snijden.
Eieren door elkaar roeren.
Ingrediënten in aparte schotels opdienen.
Kipbouillon met sherry op de hoogste stand op de plaat verwarmen. Zodra de bouillon heet is, naar de middelste stand terugschakelen zo dat het bouillon nog maar zachtjes kookt.
Vlees, vis, ingewanden en groente op de fonduevorken prikken en in het bouillon garen. Indien nodig tussendoor een beetje bouillon bijvullen.
Met fonduesausen, bijv. currysaus of cocktailsaus of een zoetzure chinese saus serveren.
Tot slot de ingeweekte glasvermicelli, de overige groenten en de door elkaar geroerde eieren in het bouillon geven en deze in soepschotels serveren.

Fondue Bourguignonne
Voor 4 à 8 personen
800 g mager rundvlees (filet)
Marinade:
100 ml plantenolie, 1 TL zwarte peperkorrels, 1 TL mosterdzaad, 1 mespunt chilivlokken, 1 laurierblad, 2 uien, 800 ml hittebestendige olie

De olie iets verwarmen, de kruiden toevoegen en laten doortrekken.
De uien hakken.
Het vlees in ca. 2 cm grote blokjes snijden en met de gekruide olie en de uien enkele uren afgedekt in de koelkast marineren.
Voor de bereiding het vlees uit de marinade nemen en droog betten.
De fondueolie in de pan vullen, op de plaat zetten en in de open pan op de hoogste stand ca. 20 minuten verwarmen tot de optimale temperatuur is bereikt.
Vleesstukjes op de fonduevork prikken en naar smaak in de hete olie garen.
Het gegaarde vlees zouten en peperen en met fonduesausen/dips serveren, bijv. met een klassieke cocktailsaus.

Kaasfondue

Wij adviseren om de geraspte kaas al roerend in een pan op het fornuis op een lage temperatuur te smelten.
Veeg de fonduepan naar smaak met een gehalveerd knoflookteentje uit.
Zodra de kaas gesmolten is, vul deze in de fonduepan en zet de pan in het apparaat. Zet de temperatuurregelaar op de laagste stand. De kaasmassa moet alleen warm worden gehouden, de massa mag niet koken.
Let op: Kaas brandt snel aan, schakel daarom het apparaat eventueel helemaal uit en gebruik de restwarmte.

Zwitserse kaasfondue
Voor 4 à 8 personen
1 knoflookteentje, 80 ml droge witte wijn, telkens 200 g geraspte Emmentaler kaas en Greyerzer kaas, 1 TL maïzena, witte peper, 1 EL kirsch, baguette

Het knoflookteentje halveren en de pan ermee uitvegen. De kaas samen met de wijn al roerend op de middelste stand smelten. Zodra de kaas volledig gesmolten is en begint te koken, de maïzena met de kirsch vermengen en in de kaasmassa roeren. Met peper kruiden.
De baguette in blokjes snijden en de baguetteblokjes met de fonduevork in de kaasmassa dompelen.

Italiaanse kaasfondue
Voor 4 à 8 personen
Telkens 100 g Asagio-, Fontina-, Provolonekaas, 100 g mascarpone, ca. 75 ml melk, 1 EL

boter, 1 EL bloem, 75 ml witte wijn, 2 eigeel, Grissini, Parma-ham

Kaas grof raspen, met mascarpone en melk vermengen en gedurende de nacht in de koelkast laten doortrekken.
Bloem en boter kneden. Witte wijn eventjes laten koken, met de bloemboter binden en het melkkaasmengsel onderroeren. Tot slot het door elkaar geroerde eigeel onderroeren. Massa niet meer laten koken opdat het eigeel niet stolt.
Grissini met ham omwikkelen en in de kaasmassa soppen.

Britse kaasfondue
Voor 4 à 8 personen
250 g cheddar kaas, 150 g stilton kaas, 3 EL boter, 75 ml slagroom of melk, 3-4 EL tomatenketchup, 1 TL maïzena, 1-2 EL heldere port, Wit brood / walnotenbrood, 6-8 stengels bleekselderij, 3-4 vaste peren

De klaas in kleine stukjes snijden en met de boter en de slagroom al roerend smelten. De tomatenketchup toevoegen. De maïzena met water of wijn verroeren, toevoegen en onderroeren.
Het brood en de peren in blokjes, de selderij in plakjes snijden en met de fonduevork in de kaasmassa soppen.

Zoete fondue voor snoepers

Smelt de chocolade al roerend au bainmarie op het fornuis. Voeg steeds een beetje slagroom of melk toe opdat de massa crèmeachtiger wordt. Zodra de chocolade gesmolten is, kunt u de pan in het apparaat plaatsen.
Omdat chocolade snel gaat aanbranden, moet u aan de raclette de laagste temperatuurstand kiezen, opdat de gesmolten chocolade alleen maar warm wordt gehouden, deze mag in geen geval koken.

Chocoladefondue - basisrecept
Naar smaak melkchocolade, pure chocolade of witte chocolade met een beetje melk of slagroom smelten, zoals boven beschreven.
Naar smaak fruit schillen en in hapklare stukjes snijden, bijv. bananen, aardbeien, frambozen, appels, abrikozen enz. De fruitstukjes in de beide schotels serveren. Afhankelijk van het fruitsoort eventueel met wat citroensap bedruppelen.
Aan tafel telkens een stukje fruit op een fonduevorkje prikken en in de warme chocolade dippen. Onmiddellijk weer eruit nemen, afkoelen laten en ervan genieten!

Variaties
Kruid de chocolademassa naar smaak, bijv. met een snufje gemalen kaneel, peper of kardemom of een scheutje sinaasappellikeur of vanillestroop.
Serveer met de fondue behalve fruit bijv. in stukken gesneden muffins of crêpes-rolletjes:
Hiervoor vliesdunne crêpes bakken (bijv. met de UNOLD® Crêpes-maker). Bestrijk de nog warme crêpes dun met jam (abrikozen- of sinaasappeljam) en rol deze stevig op. Snijd de crêpes in hapklare stukjes.

Fruit in chocoladesaus
Voor 4 à 8 personen
200 ml slagroom, 140 g zachtbittere couverture, 1 snufje peperkoekkruiden of cayennepeper (naar smaak), 100 ml sinaasappelsap, fruit naar smaak, bijv. bananen, aardbeien, ananas, peren, mandarijnen
Slagroom met de kruiden verwarmen. Chocolade in stukken breken en in de slagroom smelten. Sinaasappelsap onderroeren.
Fruit poetsen en in stukken snijden. Fruitstukken opprikken en in de chocoladesaus dippen.
Tip:
Voorbereid fruit met wat citroensap bedruppelen zo dat het niet bruin wordt.

Punch-fondue
Voor 4 à 8 personen
100 g frambozen uit de diepvries, 2-3 kruidnagels, 1 msp. geraspte citroenschil, 1 EL citroensap, 1 kaneelpijp, 1 steranijs, 1 EL rum, 500 ml rode wijn, 80 g suiker, 50 g maïzena, peperkoek, muffins

De frambozen ontdooien, met citroensap en -schil pureren. Kruiden met de rode wijn in de rvs pan verwarmen, maar niet laten koken. Suiker inroeren.
De frambozen door een zeef drukken, met de maïzena vermengen en aan de rode wijn toevoegen. Eén keer eventjes laten koken, krui-den eruit nemen.
Peperkoek en/of muffins in stukken snijden en in de punchmassa dippen.
Tip:
Als er kinderen mee eten, de rum weglaten en in de plaats van rode wijn kersensap gebruiken.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48716

DATI TECNICI

Potenza:	1300 W, 230 V~, 50-60 Hz
Potenza termica:	max. 230 °C
Peso:	Ca. 10,5 kg (accessori compresi)
Ingombro:	Ca. 40 x 40 x 16 cm (LxPxA)
Lunghezza cavo:	Ca. 200 cm
Dotazione:	per 8 persone Temperatura a regolazione continua Completamente smontabile per agevolarne la pulizia
	Raclette: Padellini antiaderenti Spatole in legno Supporto per padellini
	Fonduta: Pentola antiaderente Capienza 800 ml Forchette allungabili Antispruzzo con supporti per forchette Coperchio anti polvere
	Piastra: Piastra in granito con scolo per il grasso Contenitore raccogligrasso
	Grill: Antiaderente con scanalatura per utilizzo contemporaneo con la fonduta
Accessori:	8 padellini per raclette, antiaderenti, con manici isolanti 8 spatole in legno Spazzola Istruzioni per l'uso con ricette

Con riserva di modifiche tecniche.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

1. Si prega di leggere con attenzione le seguenti istruzioni e di conservarle.
2. Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (iclusi bambini) dalle limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza nonché di conoscenza, salvo che l'utilizzo non avvenga sotto stretta sorveglianza di una persona adulta che risponda della loro sicurezza o che questa abbia provveduto a fornire all'utilizzatore istruzioni sul funzionamento dell'apparecchio.
3. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l'apparecchio.
4. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella indicata sulla targhetta dati.
5. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
6. L'apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico. Non ne è consentito un uso commerciale.
7. Si raccomanda di impugnare l'apparecchio solo dai manici e di non toccare le superfici calde.

8. L'apparecchio non deve essere lasciato incustodito durante il suo utilizzo e deve essere tenuto lontano dalla portata dei bambini.
9. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in stanze ben aerate.
10. L'apparecchio non deve essere utilizzato all'esterno.
11. Durante l'utilizzo dell'apparecchio, la pentola della fonduta non deve essere mai chiusa con il coperchio, il quale funge esclusivamente da protezione contro la polvere quando l'apparecchio viene riposto.
12. Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e resistente alle temperature elevate. In caso di dubbio si consiglia di posizionare l'apparecchio su una base resistente alle temperature elevate.
13. Non utilizzare l'apparecchio su superfici metalliche, né sopra o nelle vicinanze di fonti di calore. Tenersi a debita distanza dalle pareti e dagli oggetti infiammabili, per esempio tende o tovaglie.
14. Utilizzare solo accessori consigliati dal produttore. L'utilizzo di altri accessori può danneggiare l'apparecchio e comportare pericoli.
15. Prima di accendere l'apparecchio, svolgere completamente il cavo per evitare che entri in contatto con parti calde.
16. Prima di muovere l'apparecchio, lasciarlo raffreddare completamente, soprattutto dopo aver utilizzato l'olio o il burro bollente per la fonduta.
17. Non tirare il cavo di alimentazione. Assicurarsi che il cavo non penda dal bordo del tavolo e che non possa essere tirato. Evitare di piegare il cavo.
18. Non utilizzare il apparecchio senza una piastra di griglia (piastra in granito o piastra antiadherente).
19. Non afferrare l'apparecchio caldo mentre è in funzione – pericolo di bruciatura! I padellini della raclette devono essere impugnati solo dai manici.
20. Durante il funzionamento, si raccomanda di non coprire l'apparecchio.
21. L'elemento riscaldante non deve essere immerso nell'acqua durante la pulizia, né deve entrare in contatto con essa.
22. Spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente prima di iniziare le operazioni di pulizia. Prima di pulire o riporre l'apparecchio, lasciare che si raffreddi completamente.
23. Verificare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati.
24. In caso di malfunzionamento dell'apparecchio, si invita a non ripararlo di propria iniziativa, bensì a inviarlo al nostro servizio clienti per il controllo e la riparazione.
25. Dopo l'utilizzo, estrarre la spina dalla presa di corrente e far raffreddare completamente l'apparecchio prima di riporlo.
26. Controllare regolarmente che la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo o altre parti siano danneggiati, inviarli per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti (all'indirizzo riportato nelle norme di garanzia). Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.

Attenzione:
Pericolo di bruciatura!

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un utilizzo inappropriato o scorretto, oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

MESSA IN FUNZIONE

1. Nella Raclette 4-in-1 è possibile utilizzare le funzioni singolarmente o in combinazione:
   - raclette / fonduta / griglia sulla piastra antiaderente
   - raclette / griglia sulla piastra in granito
   - raclette
   - fonduta
   - griglia sulla piastra antiaderente o in granito
2. Verificare che il contenuto della confezione sia completo e rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
3. Pulire l'apparecchio con un panno umido. Accertarsi che nel corpo dell'apparecchio non entri acqua.
4. Pulire tutte le parti amovibili (piastre per griglia, pentola per fonduta, coperchio, padellini, forchette, spatola) prima di utiliz-

zarli per la prima volta utilizzando acqua calda e un detersivo delicato. Asciugare bene le parti.

5. Oliare leggermente la piastra per griglia, la piastra in granito e i padellini prima di utilizzarli per la prima volta, cospargendoli possibilmente con olio di cocco o con un altro tipo di grasso resistente alle elevate temperature.
6. **ATTENZIONE!**
   La piastra in granito è molto pesante. Si raccomanda di spostare l'apparecchio solo prima di aver applicato la piastra per griglia.
7. Riscaldare l'apparecchio prima dell'utilizzo per circa 30 minuti.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

1. Per l'utilizzo come griglia/raclette da tavolo, collocare l'apparecchio in mezzo al tavolo. Se non si è certi che il tavolo sia resistente alle elevate temperature, posizionare per sicurezza l'apparecchio su una piastra resistente alle alte temperature che non sia in metallo.
2. Prima di iniziare l'utilizzo dell'apparecchio come grill o raclette, predisporre tutti gli ingredienti e sistemarli in ciotole sul tavolo.
3. Inserire a scelta la piastra rivestita per griglia o la piastra in granito. Se si utilizza la piastra in granito, prestare attenzione che le scanalature nella parte inferiore siano ben inserite nel supporto al fine di garantire una sufficiente stabilità. Se si utilizza la piastra in granito, inserire il contenitore raccogligrasso nell'apposito alloggiamento al centro della piastra per raclette.
4. Se si utilizza la piastra rivestita per griglia è possibile utilizzare contemporaneamente la pentola per fonduta. Posizionarla nell'alloggiamento apposito della piastra per griglia. Come alternativa è possibile coprire l'apertura con il coperchio in dotazione qualora non si prepari la fonduta.
5. Accertarsi che l'interruttore della temperatura sia in posizione O/AUS. Inserire la spina nella presa di corrente.
6. Ruotare l'interruttore sul livello di temperatura desiderato. La spia di controllo dell'elemento riscaldante si accende.
7. Se si utilizza la piastra rivestita per griglia, riscaldare l'apparecchio per circa 20-30 minuti prima di iniziare la cottura.
8. Se si utilizza la piastra in granito, il tempo di preriscaldamento è di circa 30-40 minuti, poiché la piastra deve essere molto calda quando vi si appoggiano i prodotti da grigliare. L'ideale è tagliare gli ingredienti da grigliare in fette dello spessore di 0,5 cm al massimo. Con un tempo di preriscaldamento di 30 minuti il prodotto si arrostisce leggermente, con un tempo di preriscaldamento di 40 minuti i prodotti (carne, pesce, verdure) si rosolano in breve tempo.
9. Durante il riscaldamento i padellini devono essere appesi nell'apposito spazio sotto la piastra raclette oppure devono essere rimossi completamente dall'apparecchio.
10. Per preparare la raclette consigliamo il livello medio, per la griglia il livello massimo. Ungere leggermente la piastra per la griglia con un grasso resistente alle alte temperature prima di posizionarvi i prodotti, per esempio con olio di cocco.
11. Se si preparano raclette e fonduta contemporaneamente, è necessario utilizzare la piastra per griglia rivestita, mentre la pentola per la fonduta deve essere inserita nell'apposito alloggiamento nella parte centrale. Se non si vuole preparare contemporaneamente la fonduta, è possibile coprire

l'apertura con il coperchio in dotazione.
12. Se tuttavia i prodotti o i formaggi dovessero rosolarsi troppo o troppo velocemente, abbassare il livello dell'apparecchio.
13. Spegnere subito l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente dopo l'utilizzo.
14. Dopo l'utilizzo, estrarre la spina dalla presa di corrente e far raffreddare completamente l'apparecchio prima di riporlo.

Prestare attenzione anche alle indicazioni generali riportate nelle ricette.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. **Ruotare l'interruttore su O/AUS e togliere la spina dalla presa di corrente.**
2. **Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e gli eventuali residui di olio o grasso di cottura nella pentola per fonduta o nel contenitore raccogligrasso prima di provvedere alla pulizia.**
3. **Attenzione: La piastra in granito richiede molto tempo per raffreddarsi!**
4. Togliere eventualmente prima la pentola di fonduta, quindi la piastra per griglia.
5. Estrarre il contenitore raccogligrasso (in caso di utilizzo della piastra in granito).
6. L'apparecchio durante la pulizia non deve essere immerso nell'acqua per nessun motivo, né entrare in contatto con acqua o altri liquidi. In caso di bisogno, pulire l'elemento riscaldante con un panno umido ben strizzato. Accertarsi che nell'apparecchio non entri umidità. L'elemento riscaldante deve essere completamente asciutto prima di essere riutilizzato.
7. Tutte le parti amovibili possono essere pulite in acqua calda con un detergente delicato.
8. In caso di sporco ostinato, immergere la piastra per griglia e le parti interessate per un certo periodo in acqua calda con un detergente delicato.
9. Per nessun motivo utilizzare spugnette abrasive o simili attrezzi per la pulizia, né detergenti aggressivi o abrasivi, onde evitare che la superficie si danneggi.
10. Per pulire la piastra in granito, utilizzare la spazzola fornita in dotazione. La piastra in granito è un prodotto naturale e con l'uso nel tempo può scolorirsi.

11. Accertarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di ricomporre e riporre l'apparecchio.

ISTRUZIONI GENERALI

1. Gli ingredienti per le ricette della raclette sono per una persona. Moltiplicare gli ingredienti per il numero degli ospiti.
2. A persona sono necessari circa 200 g di patate compatte bollite con la buccia e 150 g di formaggio raclette.
3. Non inserire troppi ingredienti nei padellini, poiché il formaggio potrebbe bruciare e gli altri ingredienti potrebbero non cuocersi bene.
4. Per evitare che il formaggio si asciughi velocemente, riscaldare il piatto.
5. Le salse e il formaggio si rosolano molto veocemente, si consiglia quindi di togiere i padellini dall'apparecchio più volte e di controllare il processo di cottura.
6. Quando si aromatizza il formaggio, è necessario considerare che spesso questo è già molto salato.
7. Inserire nei padellini patate, pasta o riso caldi per ridurre i tempi di cottura.
8. Tagliare tutti gli ingredienti in piccoli pezzi delle dimensioni di un boccone e porli in piccole ciotole, tenendole a portata di mano vicino alla raclette.
9. Preriscaldare l'apparecchio per grigliare per 20-30 minuti a livello massimo.
10. Tagliare i pezzi di carne più grandi (per esempio il petto d'anatra) in fette da 1 cm per ridurre il tempo di cottura.
11. La carne cruda deve essere grigliata sempre sulla piastra per griglia e non nei padellini per la raclette.
12. Ungere o marinare gli ingredienti da grigliare.
13. Per grigliare utilizzare il livello di temperatura massimo. Per la preparazione della raclette consigliamo il livello medio, per mantenere caldo il livello medio, per mantenere caldo il livello più basso.

RACLETTE

La raclette originale veniva preparata con patate bollite con la buccia, formaggio raclette e diversi sottaceti. Al giorno d'oggi però non esistono limiti alla fantasia nella scelta degli ingredienti. Oltre alle patate e al formaggio è possibile utilizzare anche carne, salumi, selvaggina, pollame, pesce, frutta e verdura fresche e addirittura dolciumi. Chi non mangia volentieri le patate, come base può utilizzare anche pane bianco, pasta o riso. Anziché il formaggio raclette è possibile utilizzare anche altri tipi di formaggio a pasta dura che si fondono facilmente, per esempio i formaggi Gouda, Greyerzer, Cheddar o Appenzeller. Anche i formaggi teneri come Roquefort e Gorgonzola fondono leggermente, dando ai piatti il loro tipico gusto piccante. I formaggi cremosi come il Butterkäse e il Camembert hanno un aroma più leggero. La mozzarella si fonde leggermente ed è molto delicata.
Durante la cottura il formaggio deve solo fondersi, non deve rosolare.

È possibile offrire ai propri ospiti anche piatti colorati con diversi ingredienti. In questo modo ogni persona potrà riempire il proprio padellino con gli ingredienti che preferisce. Alcune indicazioni: per ogni persona calcolare circa 100 – 200 g di ingredienti da farcitura in più, l'elenco dei prodotti può essere naturalmente ampliato a piacimento.

Verdure:
Funghi porcini secchi ammorbiditi, funghi freschi tagliati a fette, cavoletti di Bruxelles cotti a vapore, fette di zucchine, pomodori, melanzane, porro o cipolla, mais, asparagi, pezzi di scorzonera o carota (precedentemente cotte), cipollotti ad anelli, spinaci sbollentati, rucola o foglie di bietola, piselli.

Carne e pollame:
Petto di pollo o di tacchino cotto o rosolato tagliato a fette, striscioline o dadini; prosciutto cotto, fegato di vitello, costicine di lepre cotte disossate e tagliate a fettine, piccoli wurstel cotti, carne macinata, piccoli filetti arrosto, petto d'anatra arrosto.

Pesce e crostacei:
Salmone affumicato, filetto di trota, filetti di passera cotti al vapore, tonno nel proprio condimento (vasetto), sogliola cotta al vapore o filetto di merluzzo, gamberetti, polpa di granchio.

Frutta:
Banane, mango, papaia, fragole, ananas, pere, mele, frutti di bosco. Se si usano i frutti di bosco, preferire prodotti freschi e scongelati.

1. Per preparare la raclette, è neces-sario inserire la piastra per griglia o la piastra in granito (vedi anche Messa in funzione, Utilizzo dell'apparecchio).
2. Riempire i padellini per la raclette secondo i propri gusti o le nostre ricette con gli ingredienti e sistemarli negli alloggiamenti corrispondenti sulla piastra per raclette. Cuocere finché il formaggio si fonde.
3. Non appena il formaggio è fuso, togliere i padellini. Versare il contenuto in un piatto. Se il formaggio dovesse attaccarsi al fondo, staccarlo con l'apposita spatola in legno.
4. Se durante la preparazione viene fatta una pausa, è possibile sistemare i padellini nel supporto sotto la piastra per raclette.
5. **ATTENZIONE!**
   Afferrare i padellini solo dal manico, poiché durante la cottura questi raggiungono temperature molto elevate.
6. **ATTENZIONE!**
   I padellini sono antiaderenti. Per nessun motivo quindi devono essere utilizzati coltelli, forchette o altri oggetti metallici per staccare gli alimenti che dovessero attaccarsi al fondo. In questo modo si rischia infatti di danneggiare il rivestimento.

RACLETTE RICETTE

Le seguenti ricette sono calcolate per una persona. Moltiplicare gli ingredienti per il numero di ospiti.

Patate, formaggio, carote e… La ricetta originale della raclette

Ingredienti:
200 g di patate bollite con buccia
150 g di formaggio raclette a fette da 3 mm
100 g di sottaceti misti
Un po' d'olio o burro per i padellini

Preparazione:
Sbucciare le patate e tagliarle a fette sottili, imburrare bene i padellini, versarvi più fette di patate, versare 1 cucchiaio di sottaceti e coprire con una fetta di formaggio, quindi cuocere.

Anziché formaggio è possibile utilizzare anche salse (creme):

Salsa di limone
100 g di formaggio fresco doppia panna, ¼ di cucchiaino di scorza di limone fresca grattugiata, 1 cucchiaio di succo di limone, 1 pizzico di noce moscata, 3 cucchiai di latte, 30 g di parmigiano grattugiato, sale, pepe. Mescolare tutti gli ingredienti per esempio con un frullatore a immersione.

Salsa di arancia
Utilizzare ingredienti della salsa di limone sostituendo il succo e la scorza d'arancia al succo e alla scorza di limone. Aggiungere a piacimento ¼ di cucchiaino di polvere di curry.

Salsa allo zenzero
100 g di formaggio fresco doppia panna, ¼ di cucchiaino di zenzero fresco grattugiato, 1 cucchiaio di salsa di soia, 1 spruzzo di tabasco, 2 cucchiaini di succo di limone, 2 cucchiai di succo alla mela, 30 g di parmigiano grattugiato, sale. Mescolare tutti gli ingredienti. Salsa al pepe 50 g di formaggio fresco doppia panna, 2 cucchiai di panna dolce, 50 g di Gouda grattugiato, sale, 1 cucchiaino di grani di pepe verde. Mescolare tutti gli ingredienti e incorporare i grani di pepe.

Salsa di mandorla
25 g di mandorle spellate, 100 g di formaggio feta, 2 cucchiai di panna dolce, 1 spicchio di aglio, sale, pepe. Arrostire leggermente le mandorle in una pentola e fare raffreddare, quindi tagliare finemente o macinare. Versare gli ingredienti in un tritatutto elettrico e tritare finemente.
Suggerimenti: Anziché le mandorle è possibile utilizzare pistacchi, arachidi o noci.

Salsa a base di rafano e panna
100 g di formaggio fresco doppia panna, 3 cucchiai di panna da cucina, 1 uovo, 1 cucchiaino di rafano, pepe. Mescolare tutti gli ingredienti.

Salsa di pomodoro
100 g formaggio doppia panna, 1 cucchiaio di panna, 1 pomodoro secco ammorbidito in olio d'oliva, 1 spicchio d'aglio, pepe Cayenne, sale, pepe. Mescolare il formaggio doppia panna e la panna, tritare finemente i pomodori, per esempio con il frullatore ESGE-Zauberstab® insieme all'aglio e mescolare alla crema di formaggio. Aromatizzare con pepe Cayenne, pepe e sale.

Salsa allo yogurt
100 g yogurt alla panna, 50 g Gouda grattugiata grossolanamente. Mescolare tutti gli ingredienti.

Salsa a base di aglio
1 bulbo interno di aglio, 100 g formaggio fresco doppia panna, 3 cucchiai di panna, ½ mazzetto di prezzemolo piatto senza gambo finemente tritato, sale, pepe. Avvolgere il bulbo di aglio in un foglio di carta da cucina umido e cuocere nel forno a microonde per 4-5 minuti, fino a che gli spicchi si ammorbidiscono. Lasciare raffreddare un po' il bulbo e sbucciare gli spicchi. Tritare

l'aglio e tutti gli altri ingredienti in un tritatutto elettrico.
Suggerimenti: Se si riceve dell'aglio orsino, aggiungere ½ mazzetto di aglio orsino tagliato finemente.

Salsa dolce

100 g formaggio fresco doppia panna, 1 cucchiaino di zucchero vanigliato, ½ cucchiaio di miele, 3 cucchiai di panna.
Mescolare tutti gli ingredienti.

Particolarmente gradevole con le salse:

Petto d'anatra con salsa allo zenzero
150 g di petto d'anatra, 150 g di riso cotto, 2 cucchiaini di salsa di soia, 2 cucchiaini di gelatina al limone, salsa allo zenzero, burro

Tagliare il petto d'anatra in dischetti dello spessore di ½ cm e cuocerli sulla superficie per griglia per 2 minuti, girandoli più volte. Ungere il padellino con del burro liquido, aggiungere riso e un po' di carne nel padellino. Spalmare sulla carne la gelatina al limone, irrorare con salsa alla soia e ricoprire con salsa allo zenzero, quindi cuocere per 3-4 minuti.

Carne di galletto con salsa all'arancia
150 g di fettuccine cotte, 100 g di carne di galletto già cotta, salsa all'arancia, burro, sale, polvere di curry

Ungere il padellino con del burro liquido, inserirvi della pasta con un po' di carne, aromatizzare con curry, sale e pepe. Ricoprire con salsa all'arancia, cuocere per 3-4 minuti.

Pesce persico con salsa al limone
150 g patate bollite con la buccia e successivamente sbucciate, 150 g di filetto sottile di pesce persico, 1 pomodoro, 1 cucchiaio di foglie verdi di cipolla tagliate ad anelli, sale, pepe, burro, salsa di limone

Tagliare a fette le patate e i pomodori, quindi tagliare il pesce persico a dadini delle dimensioni di un boccone. Ungere i padellini con burro leggermente liquido, appoggiarvi alcune fette di patate e versarvi sopra alcuni dadi di pesce. Cospargere il pesce con il succo di limone, pepare, salare, mettere 1-2 fette di pomodori sul pesce, ricoprire con salsa di limone. Mettere i padellini nell'apparecchio per la raclette e lasciare cuocere per 6-8 minuti.

Spinaci con salsa alle mandorle
100 g foglie di spinaci (surgelate), ½ cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaino di burro, 150 g patate bollite con la buccia e successivamente sbucciate, Sale, pepe, noce moscata, Burro

Lavare cipolla e aglio, tagliare a dadini sottili e soffriggere con il burro, aggiungere gli spinaci surgelati e mescolare finché gli spinaci saranno scongelati e caldi. Ungere il padellino con del burro leggermente liquido, posare alcune fette di patate, aromatizzare gli spinaci con sale, pepe e noce moscata, aggiungere parte degli spinaci, coprire con salsa alla mandorla, quindi cuocere per 3-4 minuti.

Fegato di vitello alla mela con salsa allo yogurt
150 g fegato di vitello, 1 mela, ½ cipolla, 150 g purè di patate (prodotto pronto), 2 cucchiaini di mirtilli rossi, 2 cucchiaini di olio, salsa allo yogurt

Tagliare il fegato in piccoli pezzi della dimensione di un boccone, sbucciare la mela, togliere il torsolo, tagliare a fette, pulire la cipolla e tagliarla a fette sottili. Sulla piastra per grill aggiungere dell'olio e cuocervi il fegato, la mela e la cipolla brevemente per 1-2 minuti, ricordandosi di girarli spesso. Versare 1-2 cucchiai di purè di carote nel padellino già unto e distribuirvi parte dei prodotti da cuocere. Coprire con salsa allo yogurt, cuocere per 3 minuti, servire con i mirtilli rossi.

Salmone affumicato con salsa a base di panna e rafano
150 g pezzettini di asparagi (barattolo), 100 g di salmone affumicato, burro

Imburrare il padellino, porvi di pezzi di asparagi e distribuire parte del salmone affumicato, quindi ricoprire con salsa a base di panna e rafano. Cuocere per 5-7 minuti. Da accompagnare con pane bianco arrostito sulla piastra per griglia.

Patate, zucchine, prosciutto con salsa a base di pepe
100 g patate bollite con la buccia e successivamente sbucciate, 100 g di zucchine

piccole tagliate a fettine, 100 g di prosciutto cotto tagliato a striscioline, burro , sale, pepe

Imburrare il padellino, cuocere le fette di zucchine sulla piastra per griglia da entrambi i lati per circa 2 minuti, aggiungere nei padellini alcune fette di patate e zucchine. Aggiungere il prosciutto, aromatizzare, ricoprire con la salsa a base di pepe 7, quindi cuocere per 3-4 minuti.

Gamberetti con salsa di pomodoro

100 g di gamberetti cotti (vetro), 100 g di zucchine tagliate a fettine, qualche goccia di olio d'oliva, 100 g di riso cotto, salsa di pomodoro

Cuocere i gamberetti e le fette di zucchine sulla piastra per griglia oliata per 2 minuti, girare più volte. Aggiungere del riso nel padellino imburrato, versare le zucchine e i gamberetti, coprire con salsa al pomodoro 8 e cuocere per 3-4 minuti.

Patate con salsa a base di aglio

200 g patate bollite con la buccia e successivamente sbucciate, salsa a base di aglio, Burro

Riempire il padellino imburrato di patate tagliate a fette fino a metà, coprire con salsa a base di aglio 9 e cuocere per 3-4 minuti.

Frutta con salsa dolce – un dessert da leccarsi i baffi!

150 g di frutta di stagione tagliata nella dimensione di un boccone, succo di limone, salsa dolce

Mettere della frutta nel padellino, cospargere con un po' di succo al limone, ricoprire con salsa dolce. Cuocere per 3 – 4 minuti.

Raclette con fantasia

La lista degli ingredienti per la raclette è praticamente illimitata. Quindi le ricette che seguono fungono da semplice indicazione per un'ampia gamma di possibilità.

Pomodori ripieni

3 pomodori piccoli, 2 funghi Champignon, 1 fetta di pane da toast, 2 cucchiai di foglie di basilico tritate finemente, 2 rametti di prezzemolo liscio tritato finemente, 50 g di prosciutto cotto, 2 cucchiai di panna da cucina, 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro, sale, pepe, 100 g di mozzarella, burro

Tostare il pane per toast, quindi tritarlo finemente insieme ai funghi e al prosciutto cotto con un tritatutto elettrico per esempio con il frullatore a immersione ESGE-Zauberstab® dotato di ESGE-Zauberette®. Aggiungere il basilico, il prezzemolo, la panna da cucina e il concentrato di pomodoro. Mescolare brevemente, insaporire con sale e pepe, mescolare nuovamente e riempire con l'impasto i pomodori. Imburrare il pentolino, metterci le due metà dei pomodori, tagliare la mozzarella a fette, appoggiarle sui pomodori e cuocere per 6-8 minuti.

Funghi Champignon ripieni

4 funghi Champignon grandi, 1 fetta di pane da toast, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato finemente, 1 uovo sodo sgusciato, 50 g di salmone affumicato, 2 cucchiai di panna da cucina, 1 cucchiaino di senape dolce, ½ cucchiaino di rafano grattugiato, Sale, pepe, 100 g di mozzarella, Burro

Spazzolare i funghi e togliervi il gambo. Mettere da parte la testa dei funghi. Lavorare i gambi dei funghi e gli altri ingredienti come per i pomodori ripieni. Inserire l'impasto nei funghi, tagliare la mozzarella a fettine e appoggiarla sull'impasto. Imburrare i padellini e adagiare i due funghi. Fare cuocere per 4-8 minuti.

Camembert e mirtilli

150 g di fettuccine cotte, 1 cucchiaio di mirtilli, 100 g di Camembert stagionato, burro

Imburrare il padellino, inserire una parte della pasta e distribuirvi i mirtilli. Tagliare a fette il Camembert, distribuire le fette sulla pasta, quindi fare cuocere per 4-5 minuti.

Peperoni al salame

150 g di patate bollite con la buccia e successivamente sbucciate, 100 g di peperoni grigliati marinati, 50 g di salame a fette, 120 g di formaggio raclette a fette, peperoni, burro

Imburrare i pentolini e aggiungerci alcune fette di patate. Tagliare i peperoni a strisce e porne alcune sulle patate. Fare poi la stessa cosa con il salame e ricoprire il tutto con formaggio da raclette. Cuocere per 3-4 minuti e cospargere con paprica.

Pomodori con basilico e crostini

1 pomodoro con molta polpa, 2 cucchiai di foglie di basilico fresco, 12 olive verdi senza nocciolo, sale, pepe, 100 g di mozzarella, 6 fette sottili di pane tipo baguette, olio d'oliva

Tagliare i pomodori a dadini e tritare finemente il basilico. Tagliare le olive ad anelli, tostare una fetta di pane sulla superficie della piastra per griglia, ungere il padellino e adagiarvi il pane. Distribuire i dadini di pomodoro, il basilico e l'olio sul pane; aggiungere sale e pepe e ricoprire il tutto con la mozzarella. Lasciare cuocere per 4-8 minuti.

MANICARETTI CON LA PIASTRA PER GRIGLIA

1. Per grigliare si può utilizzare sia la piastra per griglia sia la piastra in granito. Ungere leggermente ent-rambe le piastre con un grasso resistente al calore, per esempio con olio di cocco.
2. Utilizzando la piastra per griglia antiaderente è possibile preparare la fonduta. Nel caso in cui non si voglia preparare una fonduta, l'apertura per la pentola della fonduta potrà essere ricoperta con l'apposito coperchio.
3. Se si utilizza la piastra in granito, ricordarsi di inserire il contenitore raccogligrasso nell'apposito alloggiamento del piatto della raclette, in modo che il grasso di cottura possa colare ed essere raccolto. Se si utilizza la piastra in granito, non è possibile preparare contemporanea la fonduta
4. Per grigliare, impostare l'apparecchio al livello massimo.
5. Appoggiare gli ingredienti da grigliare sulla piastra per griglia e cuocerli per bene, girandoli di tanto in tanto.

6. Nel caso in cui gli alimenti da grigliare dovessero rosolare troppo, portare la temperatura a un livello inferiore.

RICETTE PER LA PIASTRA GRILL

Pizzaburger

100 g di carne macinata mista, 1 spicco d'aglio e ½ cipolla a dadini, 1 uovo, 2 cucchiai di pan grattato, 50 g di Gouda, 50 g di prosciutto cotto, 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro, ½ cucchiaino di spezie per pizza, eventualmente sale e pepe, 1 panino da hamburger, 2 foglie di lattuga iceberg, 1 cucchiaio di maionese, 1 cucchiaio di ketchup, 2 fette di pomodoro, 2 fette di cipolla

Impastare la carne macinata, l'aglio, la cipolla a dadini, l'uovo, il pan grattato, il Gouda e il prosciutto tagliato a dadini, il concentrato di pomodoro e le spezie per pizza. Formare 2 hamburger piatti.
Ricoprire la superficie da griglia con uno strato sottile di olio e grigliare gli hamburger per 6-8 minuti, girandoli una volta.
Tagliare il panino in senso orizzontale e tostarlo brevemente su entrambe le parti sulla griglia. Spalmare un po' di maionese, lavare alcune foglie di insalata e dopo averle asciugate centrifugandole appoggiarle sulla maionese, quindi aggiungere un hamburger e spalmarvi il ketchup. Sovrapporre il secondo hamburger, seguito da pomodoro e cipolla, quindi chiudere il panino con la seconda fetta di pane.

Carne greca tritata

100 g di macinato di carne di agnello, 1 spicco d'aglio, ½ cipolla, 1 uovo, 2 cucchiai di pan grattato, 10 olive verdi senza nocciolo, sale, pepe, 50 g di formaggio di capra

Impastare il macinato di carne con l'aglio e la cipolla tagliati finemente, l'uovo, il pan grattato, le olive tagliate a dadini, il formaggio di capra a dadini, il sale e il pepe.
Ungere leggermente la piastra della griglia, formare 3 polpette e grigliare insieme per 6-8 min-

uti. Quindi servire con il pane pita e l'insalata di cavoli.

Spiedini di zucchine

1 zucchina piccola (ca. 150 g), 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, 1 cucchiaino di olio d'oliva, 1 spicco d'aglio a dadini, ½ cucchiaino di origano, sale, pepe, 2 spiedini di legno oliati

Tagliare le zucchine con l'affettatrice e formare delle striscioline lunghe e sottili. Amalgamare il concentrato di pomodoro, l'olio, l'aglio, l'origano, il sale e il pepe fino a creare un impasto omogeneo.
Spalmare l'impasto sulle fette di zucchine, arrotolarle e inserirle negli spiedini. Lasciare cuocere per circa 6-8 minuti sulla griglia leggermente oliata.

Spiedini piccanti

200 g di macinato di carne, 3 cucchiai di salsa di soia, 2 punte di coltello di pasta al chili, ½ cucchiaino di zenzero grattugiato finemente, un po' di olio, 3 spiedini di legno

Refrigerare per breve tempo il filetto di pollo e tagliarlo in fettine sottili con l'affettatrice (nel senso opposto alla venatura della carne). Quindi mescolare la salsa di soia con il chili e lo zenzero. Far marinare la carne in questo impasto per 2-3 ore nel frigorifero, ricordandosi di coprire gli ingredienti. Ungere leggermente la piastra della griglia e gli spiedini in legno. Inserire la carne negli spiedini piegando insieme i pezzi di carne e inserirli piegati in due sugli spiedini, creando una specie di onda. Grigliare girando frequentemente la carne per circa 10 minuti.
Suggerimenti: Sostituire il pollo con lombo di maiale.

Spiedini di gamberetto

4 gamberetti, 4 scalogni, un po' d'olio di cumino, 1 spiedino di legno oliato

Infilare nello spiedino alternativamente i gamberetti e lo scalogno; spennellare con olio di cumino (oppure olio all'aglio) e grigliare per 8–10 minuti.

Spiedini alla pancetta e alle prugne

4 fettine di pancetta da colazione (bacon), 4 prugne secche morbide, 1 mela, 4 scalogni, 2 spiedini oliati

Avvolgere una prugna con una fetta di pancetta, sbucciare la mela e dividerla in quattro o otto spicchi (a seconda delle dimensioni), pulire gli scalogni e inserirli alternandoli con la mela e le prugne avvolte nello speck, quindi oliare. Fare grigliare per 6-8 minuti girando spesso lo spiedino.

Spiedini di salsiccia

2 pezzi di würstel o di salame cabanossi, 100 g di pomodori cigliegini, un po' d'olio, 2 spiedini di legno oliati

Formare dei salsicciotti da 4 centimetri e tagliarli trasversalmente. Mettere sugli spiedini alternativamente i pezzi di salsiccia e i pomodori cigliegini, quindi ungere e lasciare cuocere per 6-8 minuti.

Spiedini di fegato

150 g di fegato di vitello, sale, pepe, gli altri ingredienti sono gli stessi degli spiedini di prugne alla pancetta, senza prugne.

Tagliare il fegato in quattro pezzi, arrotolarlo nella pancetta e procedere poi come con le prugne alla pancetta. Tempo di cottura: 8-10 minuti. Aromatizzare solo dopo aver grigliato (altrimenti il sale renderà il fegato duro).

Involtini di tacchino

1 fettina di tacchino tagliata sottile, sale, pepe, 1 cucchiaino di senape, 1 scalogno, 3 fette di pancetta da colazione, un po' d'olio, 3 stuzzicadenti oliati

Pestare la fettina fino a farla diventare molto sottile, aggiungere sale e pepe, spalmarvi la senape e tagliarla in 3 pezzi. Tagliare lo scalogno in anelli sottili e distribuirli sulla fettina, quindi appoggiare una fetta di pancetta su ogni fettina. Arrotolare la fettina ben stretta, unire le estremità con degli stuzzicadenti, ungere e lasciare cuocere per 10-12 minuti.

TEMPI DI COTTURA

Consigliamo di tagliare i pezzi di carne grandi (per esempio il petto d'anatra) in fette da 1 cm onde ridurre sensibilmente il tempo di cottura. Ungere o marinare in precedenza gli ingredienti da grigliare. I tempi di cottura segnalati sono indicativi e possono essere minori o maggiori a seconda della qualità, lo spessore e la lavorazione degli ingredienti da grigliare.

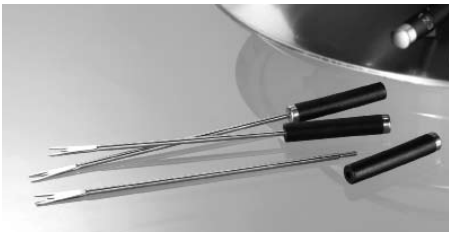
Ingredienti da grigliare	**Preparazione**	**Tempo di cottura**
Filetto di vitello 200 g		10-12 minuti
Lombata di manzo		20-24 minuti
Cevapcici (prodotto surgelato)	Scongelare e infilare sullo spiedino	10-12 minuti
Salsiccia sottile		6-8 minuti
Salsiccia grossa		10-14 minuti
Leberkäse (fettine da 1 cm)		3-4 minuti
Spiedino di carne		8-12 minuti
Bistecca di maiale di 200 g		20-25 minuti
Petto di pollo	Fettine di 1 cm, girare frequentemente	4-8 minuti
Petto di tacchino	Fettine di 1 cm, girare frequentemente	4-8 minuti
Petto d'anatra	Fettine di 1 cm, girare frequentemente	4-8 minuti
Schiena di lepre disossata	Fettine di 1 cm, girare frequentemente	5-8 minuti
Cotolette di agnello		12-15 minuti
Sardine		6-8 minuti
Filetto di trota		5-8 minuti
Filetto di salmone		10-15 minuti
Gamberetti sgusciati		8-10 minuti
Zucchine	Fettine di 1 cm	3-5 minuti
Mela	Fettine di 1 cm	3-5 minuti

FONDUTA

Inserire la pentola con circa 800 ml di olio o preparato di cottura nell'apparecchio, impostando il termostato al massimo.
Scaldare il preparato di cottura o il grasso per circa 30-40 minuti fino a raggiungere la temperatura desiderata. Per sapere se l'olio è abbastanza caldo, immergervi il manico di un cucchiaio di legno. Se attorno al manico

compaiono delle piccole bollicine, è stata raggiunta la temperatura giusta.
Il preparato di cottura deve bollire leggermente senza fare bolle. In caso di necessità ridurre leggermente la temperatura.
Cuocere i pezzi di carne per circa 1,5 – 3 minuti se si utilizza il grasso e per circa 3-4 minuti se si utilizza il preparato di cottura per carne.
Utilizzando il preparato di cottura è possibile cuocere anche pesce a pasta carnosa, gamberetti, wanton o verdure.
Cotti nel grasso, gli involtini dim-sum o i crostacei in pastella risultano particolarmente gustosi.
Insieme alla fonduta servire salse e intingoli secondo il proprio gusto che possono essere preparati velocemente con l'ESGE-Zauberstab®.

Istruzioni per la cottura con grasso
Non coprire la pentola durante il riscaldamento se su di essa si trova l'antispruzzo, poiché potrebbe surriscaldarsi.
Utilizzare soltanto grassi resistenti alle alte temperature e dal sapore neutro. Il grasso non dovrebbe né spruzzare, né mandare fumo.
Utilizzare lo stesso grasso al massimo 3 - 4 volte. Il grasso è consumato se produce schiuma, emana un odore sgradevole o si addensa. Sostituire sempre tutto il grasso. Per nessun motivo mescolare grasso usato a grasso fresco. Non mescolare mai tipi di grasso diversi.
Utilizzare soltanto carne magra e tenera. Tagliare la carne in porzioni uguali, non troppo grandi. Gli ingredienti congelati devono essere scongelati prima di essere grigliati.
Gli alimenti da cuocere devono essere asciugati accuratamente, per evitare che producano spruzzi al momenti dell'immersione nel grasso.
Conservare il grasso fino all'utilizzo seguente in un padellino chiuso e al fresco.



Le forchette per la fonduta sono allungabili. Per farlo, svitare il manico, girarlo e avvitare lo stelo dalla parte opposta del manico. Per la fonduta con olio o con preparato di cottura consigliamo la versione allungata; per la fonduta di formaggio o di cioccolato è indicata invece la versione corta.

RICETTE PER FONDUTA

Fonduta cinese
Per 4-8 persone
Per ogni 200 gr di filetto di manzo, di maiale o di pollo, di fegato di pollame, reni di vitello, filetto di sogliola o gamberi (crudi, puliti, anche congelati), 125 g di pasta cinese, 125 g di foglie di spinaci, 125 g di sedano, 125 g di carote, 800 ml di brodo di gallina, 2 cucchiai di Sherry o di vino bianco, 2 uova

Tagliare a fette sottili la carne, il pesce e le frattaglie pulite. In caso, lasciare scongelare i granchi. Fare ammorbidire la pasta cinese per circa 10 minuti in acqua calda.
Lavare gli spinaci ed eliminare i gambi duri. Pulire le carote e il sedano e tagliarli a fettine.
Sbattere le uova.
Preparare gli ingredienti in ciotole separate.
Scaldare il brodo con lo Sherry sulla piastra alla temperatura massima. Non appena il brodo è bollente, passare alla temperatura intermedia, quindi proseguire con una bollitura molto leggera.
Infilzare con le forchettine da fonduta la carne, il pesce e le frattaglie e farli cuocere nel preparato. Se necessario versare ogni tanto altro brodo.
Servire con salse da fonduta, per esempio salsa al curry, salsa cocktail oppure una salsa agrodolce cinese.
Per finire mettere nel brodo di cottura la pasta cinese ammorbidita e le uova sbattute. Servire il tutto in tazze da brodo.

Fonduta Bourguignonne
Per 4-8 persone
800 g di carne di manzo magra (filetto)
Marinata:
100 ml di olio vegetale, 1 cucchiaino di pepe nero a grani, 1 cucchiaino di grani di senape, 1 punta di coltello di fiocchi al chili, 1 foglia di alloro, 2 cipolle.

800 ml di olio resistente alle alte temperature
Riscaldare brevemente l'olio vegetale, aggiungere le spezie e lasciarlo insaporire.
Tritare le cipolle.
Tagliare la carne a dadini di circa 2 cm e lasciarla marinare con l'olio aromatizzato e le cipolle per alcune ore in frigorifero, ricoprendo gli ingredienti.
Prima della preparazione togliere la carne dalla marinata e tamponarla per bene fino a che sia completamente asciutta.

Riempire la pentola con l'olio della fonduta, appoggiarla sulla piastra e scaldare per circa 20 minuti al livello massimo, fino a ottenere la temperatura ideale.
Infilzare dei pezzettini di carne con le forchettine della fonduta e cuocerli a piacimento nell'olio bollente.
Aggiungere sale e pepe alla carne cotta e servirla con le salse della fonduta o gli intingoli, per esempio in una salsa cocktail tradizionale.

Fonduta al formaggio

Consigliamo di fondere il formaggio grattugiato mescolandolo continuamente in una pentola sul fornello a bassa temperatura.
Passare sulla superficie interna della pentola della fonduta secondo il proprio gusto mezzo spicco d'aglio.
Non appena il formaggio sarà fuso, metterlo nella pentola della fonduta e inserire quest'ultima nell'apparecchio. Impostare il termostato al livello più basso. La massa di formaggio deve essere mantenuta calda, senza però bollire.
Attenzione: il formaggio si brucia molto facilmente. In caso di necessità spegnere completamente l'apparecchio e utilizzare il calore residuo.

Fonduta di formaggio svizzera

Per 4-8 persone
1 spicco d'aglio, 80 ml di vino bianco secco, 200 g rispettivamente di formaggio Emmental grattugiato e Greyerzer, 1 cucchiaino di amido, pepe bianco, 1 cucchiaio di acquavite di ciliegia, pane tipo baguette.

Tagliare a metà lo spicco d'aglio e passarlo all'interno della pentola in ceramica. Fondere il formaggio insieme al vino mescolandolo continuamente. Non appena il formaggio è completamente fuso e comincia a bollire, mescolare l'amido con l'acquavite di ciliegia e inserirlo nella massa di formaggio mescolando. Insaporire con il pepe.
Tagliare il pane a dadini e servendosi della forchetta da fonduta intingerli nella massa di formaggio.

Fonduta di formaggio italiana

Per 4-8 persone
100 g rispettivamente di formaggio Asiago, Fontina, Provolone, 100 g di Mascarpone, circa 75 ml di latte, 1 cucchiaio di burro, 1 cucchiaio di farina, 75 ml di vino bianco, 2 tuorli d'uovo, Grissini, prosciutto di Parma

Grattugiare grossolanamente il formaggio, mescolarlo con latte e mascarpone e lasciare riposare l'impasto una notte in frigorifero.

Impastare la farina con il burro. Fare bollire il vino bianco, aggiungervi l'impasto di burro e farina e l'insieme dei formaggi. Per finire aggiungere i tuorli d'uovo sbattuti. Non fare più cuocere la massa per evitare che il tuorlo d'uovo coaguli.
Avvolgere i grissini col prosciutto e intingerli nella massa del formaggio.
Servire con antipasti italiani.

Fonduta di formaggio britannica

Per 4-8 persone
250 g di formaggio Cheddar e 150 g di Stilton, 3 cucchiai di burro, 75 ml di panna o latte, 3-4 cucchiai di ketchup, 1 cucchiaino di amido, 1-2 cucchiai di Porto bianco, Pane bianco/pane alle noci, 6-8 gambi di sedano, 3-4 prugne dure

Tagliare fine il formaggio e farlo fondere insieme al burro e alla panna mescolando continuamente. Aggiungere il ketchup. Mescolare l'amido con acqua o vino e aggiungerlo al resto continuando a mescolare.
Tagliare il pane e le prugne a dadini, il sedano a fette e servendosi della forchetta da fonduta intingerli nella massa di formaggio.

Fonduta dolce per i più golosi

Fondere il cioccolato a bagnomaria sul fornello. Aggiungere un po' di panna o di latte per rendere la massa più cremosa. Non appena il cioccolato è fuso, inserire la pentola nell'apparecchio.
Poiché il cioccolato brucia facilmente, si consiglia di selezionare il livello di temperatura più basso, affinché il cioccolato fuso rimanga caldo, senza però farlo bollire.

Fonduta di cioccolato: ricetta base
Utilizzare a seconda dei gusti cioccolato al latte, fondente o bianco e fonderlo con un po' di latte o panna come descritto sopra.
Sbucciare della frutta a scelta e tagliarla a pezzettini della dimensione di un boccone, per esempio banane, fragole, lamponi, ecc. Mettere i pezzetti di frutta in due ciotole. A seconda del tipo di frutta, aggiungere qualche goccia di succo di limone.
Prendere con la forchettina da fonduta un pezzetto di frutta e intingerla nel cioccolato caldo. Estrarla immediatamente, lasciarla raffreddare un po' e gustarla.

Variazioni
Insaporire la massa di cioccolato a piacimento, per esempio con un pizzico di cannella grattugiata, pepe o cardamo, oppure con un goccio di liquore all'arancia o di sciroppo di vaniglia.
Con la fonduta oltre alla frutta servire per esempio muffin tagliati a pezzettini o rotolini di crêpes, pre-parando delle crêpes sottili (si consiglia l'uso della crepiera UNOLD®). Spalmare sulle crêpes ancora calde un po' di marmellata (di albicocche o di arance) e formare dei rotolini. Tagliare le crêpes in pezzetti della dimensione di un boccone.

Frutta in salsa al cioccolato
Per 4-8 persone

200 ml di panna montata, 140 g di cioccolata fondente da copertura, 1 pizzico di spezie di panpepato o pepe di Cayenna (a seconda dei gusti), 100 ml di succo di arancia, Frutta a scelta, per esempio banane, fragole, ananas, pere, mandarini

Scaldare la panna montata con le spezie.
Spezzettare il cioccolato e fonderlo nella panna.
Incorporare il succo d'arancia.
Pulire la frutta e tagliarla a pezzetti.
Mettere negli spiedini i pezzetti di frutta e intingerli nella salsa al cioccolato.
Suggerimenti: Aggiungere qualche goccia di limone alla frutta preparata per evitare che assuma un colore marrone.

Fonduta al Punch
Per 4-8 persone
100 g lamponi congelati, 2-3 chiodi di garofano, 1 punta di cucchiaio di buccia di limone grattugiata, 1 cucchiaio di succo di limone, 1 barretta di cannella, 1 anice stellato, 1 cucchiaio di Rum, 500 ml di vino rosso, 80 g di zucchero, 50 g di amido, Panpepato, muffin

Scongelare i lamponi e formare una crema con il succo e le bucce di limone. Scaldare le spezie con il vino rosso nella pentola in acciaio inox senza bollire. Incorporare lo zucchero
Passare i lamponi con un colino, mescolarli con l'amido e aggiungere il vino rosso. Far cuocere, quindi togliere le spezie.
Tagliare il panpepato o i muffin in pezzettini e versarli nella massa del Punch.
Suggerimenti:
Se tra i commensali dovessero esserci anche dei bambini, sostituire il rum con vino rosso o succo di ciliegia.

INSTRUCCIONES DE USO MODELO 48716

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	1300 W, 230 V~, 50-60 Hz
Potencia calorífica:	max. 230 °C
Peso:	Ca. 10,5 kg (incl. accesorios)
Medidas:	Ca. 40 x 40 x 15 cm (F.xAn.xAl.)
Longitud del cable:	Ca. 200 cm
Equipamiento:	Para utilizar por separado o combinados Por 8 personas Regulación continua de temperatura Completamente desmontable para fácil limpieza
	Raclette: Bandejitas antiadherentes Con espátulas de madera Soporte para bandejitas
	Fondue: Cacerola antiadherente Cantidad de llenado 800 ml Pinchos ajustables en longitud Pprotección antisalpicaduras con contenedor para pinchos Tapa protectora del polvo
	Piedra caliente: Plancha de granito con salida de grasa Recipiente colector de grasa
	Placa grill: De revestimiento antiadherente, con cavidad para su uso simultáneo con la fondue
Accesorios:	8 cazuelitas para raclette, con revestimiento antiadherente, con mangos aislantes 8 espátulas de madera Rasqueta Instrucciones de uso con recetas

Reservado el derecho a modificaciones técnicas.

NORMAS DE SEGURIDAD

1. Por favor, lea las siguientes instrucciones y guárdelas.
2. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia y / o falta de conocimientos, a no ser que sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido de ella instrucciones de cómo utilizar el aparato.
3. Los niños deberían estar bajo control, para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
4. Conecte el aparato únicamente a la corriente alterna con el voltaje según la placa de características.
5. Este aparato no debe ser accionado mediante un reloj temporizador externo, ni con un sistema de mando a distancia.
6. El aparato únicamente está autorizado para su uso en el hogar. No se permite una utilización comercial.
7. Coja el aparato únicamente por las asas, no toque las superficies calientes.

8. No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento y manténgalo fuera del alcance de los niños.
9. Utilice el aparato únicamente en lugares bien ventilados.
10. Nunca utilice el aparato al aire libre.
11. Nunca tape la cacerola de la fondue con la tapa durante el uso. Ésta sirve exclusivamente como protección del polvo, al ser guardado.
12. Coloque el aparato sobre una superficie seca, firme y resistente al calor. En caso de duda, debe poner debajo una placa resistente al calor.
13. No use el aparato sobre superficies de metal, ni sobre superficies calientes o que se hallen cerca. Mantenga suficiente distancia hasta las paredes y a objetos combustibles, como por ej. cortinas o manteles.
14. Utilice solamente los accesorios recomendados por el fabricante. La utilización de otros accesorios pueden comportar daños al aparato y eventualmente provocar peligros.
15. Antes de calentar, desenrolle completaente el cable para que no roce con las zonas calientes.
16. Deje que el aparato se enfríe siempre por completo, antes de moverlo, especialmente si ha utilizado aceite o caldo en la fondue.
17. No tire del cable de alimentación. Asegúrese de que el cable no cuelgue por el borde de la mesa y pueda ser tirado hacia abajo. Evite los pliegues en el cable de alimentación.
18. No coja nunca el aparato caliente durante su funcionamiento- ¡Peligro de inendio! Toque el aparato y las cazuelitas de raclette únicamente por las asas.
19. El aparato no se puede cubrir durante su funcionamiento.
20. Para su limpieza, no debe sumergir en agua el elemento calefactor, ni puede entrar en contacto con el agua.
21. Desconecte el aparato siempre antes de limpiarlo y tire del enchufe de la toma de la pared. Deje enfriar siempre el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.
22. En caso de que se produzcan averías en el aparato, no las repare nunca usted mismo, sino que debe enviar el aparato para su revisión y reparación a nuestro servicio técnico.
23. Después de usarlo, tire del enchufe de la toma de la pared y deje que el aparato se enfríe del todo, antes de guardarlo.
24. Compruebe regularmente el enchufe y el cable de alimentación ante desgaste o deterioros. En el caso de estar dañado el cable de conexión u otras piezas, envíe por favor el aparato para su inspección o reparación a nuestro servicio técnico (dirección en las condiciones de garantía). Las reparaciones indebidas pueden ocasionar peligros considerables al usuario y suponen la exclusión de la garantía.

¡ATENCIÓN!
Peligro de inendio!

El aparato está pensado únicamente para su uso en el hogar.
El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de utilización indebida o de mal uso, o de efectuar reparaciones por talleres o personas no autorizadas.

MESSA IN FUNZIONE

1. Con la Raclette 4-en-1 puede utilizar las diferentes funciones de manera individual o en combinación
   - raclette / fondue / asar al grill sobre la placa grill revestida
   - raclette / asar al grill sobre la placa de piedra
   - raclette
   - fondue
   - asar al grill sobre la placa grill revestida o sobre la placa de piedra
2. Compruebe si está completo el contenido del embalaje y retire todos los materiales de embalaje.
3. Limpie el aparato con un trapo húmedo. Preste atención para que no entre agua en la carcasa.
4. Lave todas las piezas desmontables (placas grill, cacerola de la fondue, tapa, cazuelitas,pinchos, espátulas) antes del primer uso, en agua caliente y con un

detergente suave. Seque bien todas las piezas.

5. Engrase ligeramente la placa grill, la placa de piedra y las cazuelitas antes del primer uso, preferiblemente con aceite de coco u otra grasa resistente al calor.
6. **¡ATENCIÓN!**
   La placa de piedra es muy pesada. Mueva el aparato únicamente antes de haber colocado la placa grill.
7. Caliente el aparato aprox. 30 minutos antes de su utilización.

MANEJO DEL APARATO

1. Para asar al grill / hacer raclette en la mesa, sitúe el aparato en medio de la mesa. Si no está seguro de si su mesa es resistente al calor, para mayor seguridad coloque una placa refractaria debajo, pero en ningún caso una placa de metal.
2. Antes de empezar a usar el grill o a hacer la raclette, debería preparar la totalidad de los ingredientes y ponerlos a disposición en fuentes sobre la mesa.
3. Ponga, alternativamente, la placa grill revestida o la placa de piedra. Preste atención a la placa de piedra, para que las cavidades de la parte de abajo se posen sobre los soportes y así se puede garantizar suficiente estabilidad. Al utilizar la placa de piedra, introduzca el recipiente colector de grasa en el hueco del centro de la placa de la raclette.
4. Al emplear la placa grill revestida se puede usar al mismo tiempo la cacerola de la fondue. Coloque ésta en el hueco previsto de la placa grill. De forma optativa, se puede tapar la abertura con la tapadera que se acompaña, si no va a prepararse la fondue.
5. Asegúrese de que el interruptor de la temperatura se encuentra en posición O/ AUS. Enchufe el aparato a una toma de corriente.
6. Regule el interruptor al nivel de temperatura deseado. La luz de control del elemento calefactor se ilumina.
7. Al utilizar la placa grill revestida, precaliente el aparato aprox. 20-30 minutos, antes de empezar a guisar.
8. Para usar la placa de piedra, el tiempo de precalentamiento asciende a aprox. 30-40 minutos, ya que la placa debe estar muy caliente antes de poner los alimentos para hacer grill. Lo ideal es que los alimentos para el grill se corten en rodajas de 0,5 cm como máximo. Con un precalentamiento de 30 minutos, los alimentos para el grill se cocerán tiernamente; con un precalentamiento de 40 minutos, los alimentos para el grill (carne, pescado, verduras) se dorarán en poco tiempo.
9. Durante el calentamiento, las cazuelitas deben quedar enganchadas en la bandeja para las cazuelitas debajo de la placa de raclette o bien sacarlas completamente del aparato.
10. Para guisar raclette recomendamos el nivel medio, para hacer grill, el nivel más alto. Engrase ligeramente la placa grill antes de poner los alimentos para hacer grill, con una grasa resistente al calor, como aceite de coco.
11. Si va a guisar con raclette y fondue al mismo tiempo, debe usar la placa grill revestida y colocar la cazuela de la fondue en el hueco del centro. En caso de que no vaya a guisar ninguna fondue a la vez, puede tapar la

abertura con la tapadera correspondiente.

12. Por otra parte, si ve que los alimentos para el grill o el queso se doran en exceso o demasiado rápido, baje la potencia del aparato.
13. Después de su uso, desconecte inmediatamente el aparato y tire del enchufe de la toma de corriente.
14. Después de usarlo, tire del enchufe de la toma de la pared y deje que el aparato se enfríe del todo, antes de guardarlo.

Preste atención también a las indicaciones generales en las recetas.

LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

1. **Gire el interruptor a O/AUS y tire del enchufe de la toma de corriente.**
2. **Deje enfriar del todo tanto el aparato, como los posibles restos de aceite o caldo en la cazuela de la fondue o en el recipiente colector de grasa antes de limpiar el aparato.**
3. **Atención:**
   ¡La placa de piedra necesita mucho tiempo para enfriarse!
4. En tal caso, quite primero la cazuela de la fondue y después la placa grill correspondiente.
5. Saque el recipiente colector de grasa (si ha usado la placa de piedra).
6. Para su limpieza, no sumerja en ningún caso el aparato en el agua, ni puede entrar en contacto con el agua o con otro líquido. Si es necesario, puede limpiar el elemento calefactor con un paño húmedo y bien escurrido. Preste atención para que no entre humedad en el aparato. El elemento calefactor debe secarse por completo, antes de ser utilizado de nuevo.
7. Todas las piezas desmontables pueden limpiarse en agua caliente con un detergente suave.
8. Si hay mucha suciedad, remoje la placa grill y las piezas afectadas algún tiempo en agua caliente con un detergente suave.
9. No utilice en ningún caso rascadores de ollas u otras herramientas de limpieza parecidas, así como productos de limpieza abrasivos y que rayen, porque podrían dañar la superficie.
10. Para la limpieza de la placa de piedra se puede utilizar la rasqueta suministrada conjuntamente. La placa de piedra es un producto natural y puede descolorarse permanentemente con el uso.

11. Preste atención a que todas las piezas estén totalmente secas antes de volver a montar el aparato para guardarlo.

INDICACIONES GENERALES

1. Los ingredientes para las recetas de raclette se han calculado en cada caso para 1 persona. Multiplique los ingredientes según el número de invitados.
2. Por persona se necesita aprox. 200 g de patatas hervidas sin piel, de cocción firme, y 150 g de queso raclette.
3. No ponga demasiados ingredientes en las cazuelitas, ya que se puede quemar el queso o no cocinarse bien los demás ingredientes.
4. Caliente los platos; un plato frío hace que el queso se seque en seguida.
5. Las salsas y el queso en ocasiones se doran muy rápidamente, saque por ello las cazuelitas varias veces del aparato y controle el proceso de cocción.
6. Tenga en cuenta al condimentar el queso, que éste en parte ya está bien salado.
7. Eche patatas, fideos o arroz calientes en las cazuelitas, de esta forma obtendrá tiempos de cocción más cortos.
8. Prepare todos los ingredientes cortados en trozos de bocado en pequeños cuencos y ponga los cuencos al alcance de la raclette.
9. Precaliente el aparato para hacer grill 20-30 minutos al nivel más alto.
10. Corte los trozos de carne más grandes (p. ej. pechuga de pato) en lonchas de 1 cm de grosor; así se reduce notablemente el tiempo de cocción.
11. Ase al grill la carne cruda siempre en la placa grill, no en las cazuelitas de la raclette.
12. Ponga aceite a los alimentos para el grill o adóbelos.
13. Para asar al grill utilice el nivel más alto. Para hacer raclette recomendamos el nivel intermedio. Para mantener caliente, un nivel inferior.

RACLETTE

La raclette originaria se componía de patatas hervidas sin pelar, queso raclette y diversas conservas de hortalizas en vinagre. Pero hoy día nuestra riqueza imaginativa no conoce prácticamente ningún límite en los ingredientes. Adicionalmente a las patatas y al queso, puede rel-lenar las cazuelitas también con carne, embutidos, carne de caza, aves, pescado, frutas y hortalizas frescas, incluso con exquisiteces dulces. A quien no le gusten las patatas puede utilizar como base también pan blanco, o arroz. En lugar del queso raclette puede usar también otros quesos duros que se derritan bien, como por ej. gouda, gruyer, cheddar o appenzeller. También los quesos blandos como roquefort y gorgonzola se derriten fácilmente y les proporcionan a los platos un sabor picante. El queso dolce y el camembert son más finos en el aroma. Muy suave y fácil de derretir es el mozzarella.
El queso para hacer raclette debería estar solamente derretido, no dorado.

Consejos:
Puede ofrecerles a sus invitados tablas variadas con diferentes ingredientes. Así cada uno puede rellenar su cazuelita a su gusto. Algunas propuestas: (calcule con 100–200 g de guarnición adicional por persona; naturalmente, la lista puede ampliarse todo lo que quiera).

Verduras:
boletos secos en remojo, setas frescas en rodajas, col de Bruselas al vapor, rodajas de calabacines, tomates, berenjenas, puerros o cebollas, maíz, espárragos, porciones de zanahoria o de salsifí negro (cocinar previamente), cebolleta en aros, espinacas blanqueadas, rúcola u hojas de acelga

Carne y aves:
pechuga de pollo o de pavo en rodajas, tiras o dados, asada o hervida; jamón cocido, hígado de ternera asado, espalda de liebre pelada, cocida y cortada en rodajas, pequeñas salchichas asadas, pequeños medallones de carne picada asados, pequeños filetes asados

Pescado y crustáceos:
salmón ahumado, filetes de trucha, filetes de platija al vapor, atún en su propio jugo (lata), lenguado o filetes de bacalao al vapor, gambas, carne de cigalas

Fruta:
Plátanos, mango, papaya, fresas, piña, peras, manzanas, frutos del bosque. Para los frutos de bayas valen tanto los frescos, como los congelados.

1. Para guisar al estilo raclette hay que colocar la placa grill o la placa de piedra (véase también Puesta en marcha, Manejo del aparato).
2. Rellene las cazuelitas para raclette a su gusto o según nuestras recetas con los ingredientes y sitúe éstas en los huecos correspondientes sobre la placa de la raclette. Gratine hasta que se derrita el queso.
3. Una vez que el queso de haya derretido, saque las cazuelitas. Deslice el contenido a un plato. Si el queso se queda adherido, suéltelo con ayuda de una espátula.
4. Si hace una pausa durante el guiso, puede empujar las cazuelitas en el soporte debajo de la placa de la raclette.
5. **¡ATENCIÓN!**
   Coja las cazuelitas únicamente por sus mangos, ya que las mismas cazuelitas se calientan mucho al gratinar.
6. **¡ATENCIÓN!**
   Las cazuelitas tienen un revestimiento anti-adherente. Por ello no utilice en ningún caso cuchillos, tenedores o cualquier otro objeto de metal para desprender alimentos adheridos. Así podría dañar el revestimiento.

RACLETTE RICETTE

Las recetas siguientes se han calculado en cada caso para una persona. Multiplique los ingredientes según el número de invitados.

Patatas, queso y .... la receta original de raclette

Ingredientes:
200 g de patatas cocidas con piel
150 g de queso raclette en rodajas de aprox. 3 mm
100 g de encurtidos mezclados
algo de aceite o mantequilla para la cazuelita

Preparación:
Pelar las patatas y cortarlas en ro-dajas finas, untar las cazuelitas ligeramente con mantequilla, poner varias rodajas de patatas en la cazuelita, colocar encima 1 cucharada sopera de encurtidos mezclados, cubrir con una loncha de queso, hacer raclette.

En lugar de queso también puede utilizar salsas (cremas):

Salsa de limón
100 g de queso fresco de doble crema, ¼ cucharadita de piel de limón fresca rallada, 1 cucharada sopera de zumo de limón, una pizca de nuez moscada, 3 cucharadas soperas de leche, 30 g de parmesano rallado, sal, pimienta. Mezclar todos los ingredientes (por ej. con la batidora de brazo).

Salsa de naranja
Los mismos ingredientes que para la salsa de limón, pero con zumo y piel de naranja, en lugar de zumo y piel de limón. Añadir ¼ cucharadita de curry en polvo a voluntad.

Salsa de jengibre
100 g de queso fresco de doble crema, ¼ cucharadita jengibre fresco rallado, 1 cucharadita de salsa de soja, 1 chorrito de tabasco, 2 cucharaditas de zumo de limón, 2 cucharaditas de zumo de manzana, 30 g de parmesano rallado, sal. Mezclar todos los ingredientes.

Salsa de pimienta
50 g de queso fresco de doble crema, 2 cucharadas soperas de nata dulce, 50 g de gouda rallado, sal, 1 cucharadita de granos de pimienta verdes en vinagre. Mezclar todos los ingredientes, incorporar los granos de pimienta.

Salsa de almendras
25 g de almendras peladas, 100 g de queso feta, 2 cucharadas soperas de nata dulce, 1 diente de ajo, sal, pimienta. Tostar brevemente las almendras en la sartén y dejar enfriar, a continuación, picarlas finamente o molerlas (por ej. con la batidora de brazo). Poner todos los ingredientes en una trituradora eléctrica y hacer un puré fino.
Consejo: En vez de almendras puede coger también pistachos, cacahuetes o nueces.

Salsa de tomate
100 g de queso fresco de doble crema, 1 cucharada sopera de nata, 1 tomate seco macerado en aceite de oliva, 1 diente de ajo, pimienta de cayena, sal, pimienta. Mezclar el queso fresco de doble crema y la nata, triturar el tomate finamente, por ej. con la batidora de brazo), al igual que el diente de ajo, mezclar con la crema de queso. Condimentar con pimienta de cayena, pimienta y sal.

Salsa de nata y rábano picante
100 g de queso fresco de doble crema, 3 cucharadas soperas de nata agria, 1 huevo, 1 cucharadita de rábano picante, pimienta. Mezclar todos los ingredientes.

Salsa de yogur
100 g de yogur cremoso, 50 g de gouda gruesamente acanalado.
Mezclar todos los ingredientes.

Salsa de ajos
1 cabeza de ajos entera, 100 g de queso fresco de doble crema, 3 cucharadas soperas de nata, ½ manojo de perejil liso y sin tallos finamente triturado, sal, pimienta. Enrollar la cabeza de ajos entera en un papel de cocina húmero y cocinar en el microondas 4–5 minutos hasta que los dientes estén blandos. Dejar enfriar algo la cabeza y pelar los dientes. Hacer un puré con los ajos y el resto de ingredientes en una trituradora eléctrica (por ej. con la ESGE-Zauberstab® -batidora de brazo de ESGE- y el ESGE-Zauberette® -accesorio picador de ESGE-).
Consejo: Si le dan ajo de oso, añada ½ manojo fresco más, finamente cortado.

Salsa dulce
100 g de queso fresco de doble crema, 1 cucharadita de vainilla azucarada, ½ cucharada sopera de miel, 3 cucharadas soperas de nata.
Mezclar todos los ingredientes.

Esto se acompaña con las salsas:

Carne de pollo con salsa de naranja
150 g de tallarines hervidos, 100 g de carne de pollo cocida, salsa de naranja, mantequilla, sal,curry en polvo

Engrasar la cazuelita con un poco de mantequilla líquida, echar algunos tallarines y algo de carne, condimentar con curry, sal y pimienta. Cubrir con la salsa de naranja, cocer 3-4 minutos.

Pechuga de pato con salsa de jengibre
150 g de pechuga de pato, 150 g de arroz hervido, 2 cucharaditas de salsa de soja, 2 cucharaditas de jalea de limón, salsa de jengibre, mantequilla

Cortar la pechuga de pato en rodajas delgadas de ½ cm y asarlas 2 minutos sobre la superficie del grill de su raclette, darles la vuelta varias veces. Engrasar la cazuelita con algo de mantequilla líquida, poner algo de arroz y un poco de carne en la cazuelita. Untar la carne con la jalea de limón, salpicar con salsa de soja y cubrir con la salsa de jengibre, cocer 3–4 minutos.

Gallineta nórdica con salsa de limón
150 g de patatas hervidas con piel y luego peladas, 150 g de filete delgado de gallineta nórdica, 1 tomate, 1 cucharada sopera de hojas de cebolla cortadas en anillos, sal, pimienta, mantequilla, zumo de limón

Cortar en rodajas las patatas y los tomates, la gallineta nórdica en trozos de bocado. Engrasar la cazuelita con algo de mantequilla líquida, poner algunas rodajas de patatas, por encima algunos dados de pescado. Salpicar el pescado con el zumo de limón, pimentar, sazonar, poner 1-2 rodajas de tomate sobre el pescado, cubrir con la salsa de limón. Meter la cazuelita en el aparato de la raclette y cocinar 6-8 minutos.

Espinacas con salsa de almendras
100 g de hojas de espinacas (congeladas), ½ cebolla, 1 diente de ajo, 1 cucharadita de mantequilla, 150 g de patatas hervidas con piel y luego peladas, sal, pimienta, nuez moscada, mantequilla

Limpiar la cebolla y el ajo, picarlos finamente y sofreír con la mantequilla, añadir las espinacas congeladas y remover hasta que las espinacas se descongelen y se calienten. Engrasar la cazuelita con algo de mantequilla líquida, poner algunas rodajas de patata, condimentar las espinacas con sal, pimienta y nuez moscada, echar un poco de espinacas, cubrir con la salsa de almendras, cocer 3-4 minutos.

Hígado de ternera y manzana con salsa de yogur
150 g de hígado de ternera, 1 manzana, ½ cebolla, 150 g de puré de patatas (producto elaborado), 2 cucharaditas de arándanos rojos, 2 cucharaditas de aceite, salsa de yogur

Cortar el hígado en trozos de bocado, pelar la manzana, quitarle el corazón, cortarla en rodajas, limpiar la cebolla, cortar en finas rodajas. Poner algo de aceite en la placa grill y asar el hígado, la manzana y la cebolla muy brevemente 1-2 minutos dándole la vuelta. Verter 1-2 cucharadas soperas de puré de patatas en la cazuelita engrasada, repartir por encima algo del asado. Cubrir con la salsa de yogur, cocer 3 minutos, servir con los arándanos rojos.

Salmón ahumado con salsa de nata y rábano picante
150 g de espárragos troceados (lata), 100 g de salmón ahumado, mantequilla

Untar la cazuelita con mantequilla, echar algunos trozos de espárragos, repartir por encima algo de salmón ahumado, cubrir con la salsa de nata y rábano picante. Cocer 5-7 minutos. Se acompaña de pan blanco, que puede tostar en la placa grill.

Patata, calabacín, jamón con salsa de pimienta
100 g de patatas hervidas con piel y luego peladas, 100 g de calabacines pequeños en rodajas, 100 g de jamón cocido en tiras, un poco de mantequilla, sal, pimienta

Untar la cazuelita con mantequilla, asar las rodajas de calabacín en la placa grill, por los dos lados aprox. 2 minutos, poner algunas rodajas de patatas y de calabacín en la cazuelita. Colocar el jamón encima, condimentar, cubrir con la salsa de pimienta 7, cocer 3-4 minutos.

Gambas con salsa de tomate
100 g de gambas cocidas (frasco de cristal), 100 g de calabacines en rodajas, un poco de aceite de oliva, 100 g de arroz hervido, salsa de tomate

Asar 2 minutos las gambas y las rodajas de calabacín sobre la placa grill engrasada, darle la vuelta a menudo. Poner algo de aceite en la cazuelita untada con mantequilla, los calabacines y gambas encima, cubrir con la salsa de tomate 8 y cocer durante 3-4 minutos.

Patatas con salsa de ajos
200 g de patatas hervidas con piel y luego peladas, salsa de ajos, mantequilla

Llenar la cazuelita engrasada hasta la mitad con rodajas de patata, cubrir con la salsa de ajos 9 y cocer 3-4 minutos.

Fruta con salsa dulce – un postre delicioso
150 g de fruta de temporada desmenuzada en trozos de bocado, zumo de limón, salsa dulce

Poner algo de fruta en la cazuelita, salpicar con un poco de zumo de limón, cubrir con la salsa dulce. Cocer 3-4 minutos.

Variedad en la cazuelita de raclette

La lista de ingredientes al hacer raclette no conoce prácticamente ningún límite, por ello las siguientes recetas solamente pueden representar una pequeña inspiración de posibilidades sin fin.

Tomates rellenos
3 tomates pequeños, 2 champiñones, 1 rebanada de pan de molde, 2 cucharadas soperas de hojas de albahaca picadas finamente, 2 cucharadas soperas de perejil liso picado finamente, 50 g de jamón cocido, 2 cucharadas soperas de nata agria, 1 cucharadita de concentrado de tomate, sal, pimienta, 100 g de mozzarella, mantequilla

Tostar el pan de molde y picarlo finamente junto con los champiñones y el jamón en una trituradora eléctrica, como por ej. ESGE-Zauberstab® -batidora de brazo- con ESGE-Zauberette® -accesorio picador de ESGE. Añadir la albahaca, el perejil, la nata agria y el concentrado de tomate, mezclar brevemente, salpimentar, volver a mezclar, rellenar con ello los towmates, untar la cazuelita con mantequilla, colocar 2 mitades de tomates, cortar la mozzarella en rodajas, ponerlas sobre los tomates y cocer 6-8 minutos.

Camembert y arándanos rojos
150 g de tallarines hervidos, 1 cucharada sopera de arándanos rojos, 100 g de camembert curado, mantequilla

Untar la cazuelita con mantequilla, añadir una parte de los tallarines, repartir por encima los arándanos rojos, cortar el camembert en rodajas y ponerlos sobre los tallarines, cocer 4-5 minutos.

Salami con pimiento
150 g de patatas cocidas con piel y luego peladas, 100 g de pimiento morrón hecho al grill, 50 g de salami en rodajas, 120 g de queso raclette en rodajas, pimentón, mantequilla

Untar las cazuelitas con mantequilla, poner varias rodajas de patatas, cortar el pimiento morrón en tiras, poner algunas tiras sobre las patatas, también el salami, cubrir con queso raclette. Cocer 3-4 minutos, espolvorear con pimentón.

Champiñones rellenos
4 champiñones grandes, 1 rebanada de pan de molde, 1 cucharada sopera de perejil picado finamente, 1 huevo duro pelado, 50 g de salmón ahumado, 2 cucharadas soperas de nata agria,1 cucharadita de mostaza dulce, ½ cucharadita de rábano picante rallado, sal, pimienta, 100 g de mozzarella, mantequilla

Limpiar los champiñones con un cepillo, quitarles los tallos. Reservar las cabezas de los champiñones. Trabajar los tallos de los champiñones y los demás ingredientes como se ha descrito en los tomates rellenos. Introducir la masa en los champiñones, cortar la mozzarella en rodajas, poner sobre la masa. Untar la cazuelita con mantequilla y colocar dos champiñones. Cocer 4-8 minutos.

Crostini de tomate y albahaca
1 tomate de ensalada, 2 cucharadas soperas de hojas de albahaca frescas, 12 olivas sin hueso verdes, sal, pimienta, 100 g de mozzarella, 6 rebanadas delgadas de una barra de pan, aceite de oliva

Cortar el tomate en dados, cortar finamente la albahaca, cortar las olivas en anillos, tostar 1 rebanada de pan sobre la superficie del grill, engrasar la cazuelita, poner el pan en la cazuelita. Repartir los dados de tomate, la albahaca y las olivas sobre el pan, salpimentar, cubrir con la mozzarella y cocer 4-8 minutos.

ASAR AL GRILL EN LA PLACA GRILL

1. Para asar al grill puede usar tanto la placa grill revestida, como la placa de piedra. Ambas placas deberían engrasarse ligeramente con una grasa resistente al calor, por ej. aceite de coco. Utilizando la placa grill revestida se puede preparar fondue. Si no va a preparar ninguna fondue, puede tapar la abertura para la cacerola de la fondue con la tapadera correspondiente.
2. Al usar la placa de piedra hay que colocar el recipiente colector de grasa en el hueco de la placa de la raclette, para que salga la grasa sobrante mientras se asa al grill y se pueda recoger. Si se utiliza la placa de piedra, no es posible preparar fondue al mismo tiempo.
3. Para asar al grill, cambie a la potencia más alta del aparato. Eche los alimentos para hacer grill sobre la placa grill y áselos dándoles vueltas, hasta que estén hechos. Si los alimentos para el grill se doran en exceso, sitúe el regulador de la temperatura

en un nivel más bajo.

RECETAS PARA LA BANDEJA DE LA PARRILLA

Hamburguesa-pizza

100 g de carne picada mezclada, 1 diente de ajo y ½ cebolla picados finamente, 1 huevo, 2 cucharadas soperas de pan rallado, 50 g de gouda, 50 g de jamón cocido, 2 cucharaditas de concentrado de tomate, ½ cucharadita de especias para pizza, quizás sal y pimienta, 1 panecillo para hamburguesas, 2 hojas de ensalada iceberg, 1 cucharada sopera de mayonesa, 1 cucharada sopera de ketchup, 2 rodajas de tomate, 2 rodajas de cebolla

Hacer una masa con la carne picada, el ajo, el huevo, el pan rallado, el gouda cortado en pequeños daditos, el jamón picado finamente, el concentrado de tomate y las especias para pizza. Formar 2 hamburguesas aplanadas.
Untar la superficie del grill ligeramente con aceite, asar las hamburguesas, 6-8 minutos, darles la vuelta una vez.
Cortar el pan transversalmente, tostar brevemente por los dos lados en el grill. Untar un poco de mayonesa, lavar las hojas de ensalada, secarlas, centrifugarlas, colocarlas sobre la mayonesa y encima la primera hamburguesa. Untar ésta con ketchup, apilar encima la segunda hamburguesa, los tomates y la cebolla sobre ello, la tapa del pan arriba del todo.

Carne picada griega

100 g de carne de cordero picada, 1 diente de ajo, ½ cebolla, 1 huevo, 2 cucharadas soperas de pan rallado, 10 olivas verdes sin hueso, sal, pimienta, 50 g de queso de oveja

Hacer una masa con la carne picada, el ajo y la cebolla finamente picadas, el huevo, el pan rallado, las aceitunas bien picadas, el queso de oveja a daditos, sal y pimienta. Engrasar ligeramente la placa grill, formar 3 albóndigas y asarlas al grill por ambos lados en conjunto 6-8 minutos y servirlas con pan de pita y lechuga rizada.

Pinchos de salchichas

2 salchichas estilo Viena o cabanossi, 100 g de tomates cereza, un poco de aceite, 2 pinchos de madera untados con aceite

Partir las salchichas en trozos de 4 cm de largo, a su vez cortarlas en diagonal. Poner alternando salchichas y tomates cereza en los pinchos, echar aceite y asar al grill 6-8 minutos.

Pinchos de calabacín

1 calabacín pequeño (aprox. 150 g), 1 cucharada sopera de concentrado de tomate, 1 cucharadita

de aceite de oliva, 1 diente de ajo picado, ½ cucharadita de orégano, sal, pimienta, 2 pinchos de madera untados con aceite

Cortar el calabacín con el cortafiambres en lonchas longitudinales muy finas, elaborar una pasta con el concentrado de tomate, el aceite, el ajo, el orégano, la sal y la pimienta.
Untar con ello finamente las lonchas de calabacín, enrollar y ponerlas en los pinchos. Asar al grill aprox. 6-8 minutos en la superficie del grill ligeramente engrasada.

Pinchos de gambas
4 gambas, 4 chalotas, un poco de aceite de comino, 1 pincho de madera untado con aceite

Poner las gambas y las chalotas alternando en el pincho de madera, pincelar con aceite de comino (o aceite de ajos) y asar al grill 8-10 minutos.

Pinchos picantes
200 g de carne de pollo, 3 cucharadas soperas de salsa de soja, 2 puntas de cuchillo de pasta de chili condimentada, ½ cucharadita, de jengibre fresco finamente rallado, un poco de aceite, 3 pinchos de madera

Congelar brevemente el filete de pollo y cortarlo en lonchas muy delgadas con el cortafiambres (contra la dirección de las fibras de la carne), mezclar la salsa de soja con el chili y el jengibre. Marinar la carne con ello y guardarla tapada 2-3 horas en el congelador. Engrasar con aceite ligeramente la placa grill, también los pinchos de madera. Poner la carne de forma ondulada en los pinchos, es decir, plegando una vez la loncha de carne y pinchándola dos veces. Asar al grill 10 minutos dándole la vuelta a menudo.
Consejo:
Sustituir el pollo por lomo de cerdo.

Pinchos de bacon y ciruelas
4 lonchas de "tocineta del desayuno" (bacon), 4 ciruelas secas blandas, 1 manzana, 4 chalotas, 2 pinchos de madera untados con aceite

En cada caso enrollar 1 loncha de bacon alrededor de 1 ciruela, pelar la manzana y cuartearla o cortarla en ocho partes (según tamaño), limpiar las chalotas, poner alternando chalota, manzana, ciruela con bacon en los pinchos, poner aceite, asar al grill 6-8 minutos, darle la vuelta con frecuencia.

Rollitos de pavo
1 escalope delgado de pavo, sal, pimienta, 1 cucharadita de mostaza, 1 chalota, 3 lonchas de "tocineta del desayuno" (bacon), un poco de aceite, 3 palillos untados con aceite

Machacar el escalope muy fino, salpimentar, untar con la mostaza, dividir en 3 piezas. Cortar la chalota en aros delgados y repartirlos por los escalopes, sobre cada escalope 1 loncha de bacon. Enrollar los escalopes tensándolos, fijar los extremos con los palillos, poner aceite y cocer 10-12 minutos.

Pinchos de hígado
150 g de hígado de ternera, sal, pimienta, Los demás ingredientes como en el pincho de bacon y ciruelas, pero sin ciruelas.

Cortar el hígado en 4 porciones, enrollarlo con el bacon, seguir el proceso como en el caso del bacon con ciruelas. Tiempo de grill 8-10 minutos, condimentar después de que esté hecho (si no, la sal hace que el hígado se endurezca).

TIEMPOS DE GRILL

Recomendamos cortar las piezas grandes de carne (por ej. pechuga de pato) en rodajas de 1 cm, de esta forma se reduce notablemente el tiempo de cocción.
Ponga previamente aceite a los alimentos para el grill o adóbelos.
Los tiempos de grill indicados corresponden a valores medios y pueden verse ampliados o reducidos según la calidad, solidez o pretratamiento de los alimentos para el grill.

Alimentos para el grill	**Preparación**	**Tiempo de grill**
Filete de ternera 200 g		10-12 minutos
Bistec de cadera de vaca		20-24 minutos
Cevapcici (producto ultra-congelado)	descongelar, poner en pinchos	10-12 minutos
Salchicha delgada		6-8 minutos
Salchicha gruesa		10-14 minutos
Paté de carne horneada, rodaja de 1 cm		3-4 minutos
Pinchos de carne		8-12 minutos
Bistec de cerdo 200 g		20-25 minutos
Pechuga de pollo	en tiras de 1 cm, darle la vuelta a menudo	4-8 minutos
Pechuga de pavo	en tiras de 1 cm, darle la vuelta a menudo	4-8 minutos
Pechuga de pato	en tiras de 1 cm, darle la vuelta a menudo	4-8 minutos
Espalda de liebre sin huesos	en tiras de 1 cm, darle la vuelta a menudo	5-8 minutos
Chuletas de cordero		12-15 minutos
Sardinas		6-8 minutos
Filete de trucha		5-8 minutos
Filete de salmón		10-15 minutos
Gambas peladas		8-10 minutos
Calabacín	en rodajas de 1 cm	3-5 minutos
Manzana	en rodajas de 1 cm	3-5 minutos

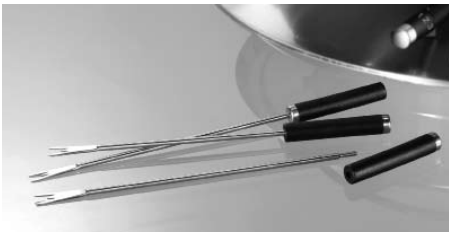
FONDUE CON MATERIA GRASA O CALDO DE CARNE

Coloque la cazuela llena de 800 ml de aceite o caldo en el aparato; ajuste el regulador de la temperatu-ra al máximo nivel.
Caliente la materia grasa o el caldo alrededor de 30-40 minutos, hasta que se alcance la temperatura re-querida. Para comprobar si el aceite está lo suficientemente caliente, sumerja el palo de una cuchara de madera en el aceite. Si alrededor del palo ascienden pequeñas burbujas, se habrá alcanzado la temperatura correcta.
El caldo no debería hervir a borbotones, sino bullir silenciosamente. Si es preciso, bajar un poco la tempe-ratura.

Cueza los trozos de carne aprox. 1,5-3 minutos si utiliza materia grasa y aprox. 3-4 minutos si utiliza caldo de carne.
Si utiliza caldo puede cocer también pescado de carne consistente, camarones, wan tan o verduras.
Con materia grasa resultan las bolsitas de dimsum o los crustáceos en masa frita especialmente deliciosos.
Con la fondue sirva salsas y dips a su gusto. Puede prepararlas en un abrir y cerrar de ojos con la batidora de brazo de ESGE®.

Indicaciones para cocer con materia grasa
No tape la cazuela durante el calentamiento con una tapadera, si la protección antisalpicaduras está sobre la cazuela. Ésta podría sobrecalentarse.

Utilice únicamente grasas resistentes al calor y de sabor neutro. La grasa no puede salpicar, ni humear.
Use la grasa 3-4 veces como máximo. Reconocerá la grasa reusada en que hace espuma, huele a rancio y se vuelve espesa. Cambie siempre toda la grasa. No mezcle grasa usada con grasa fresca. Nunca mezcle clases diferentes de grasas.
Utilice únicamente carnes magras y tiernas. Corte la carne en pedazos uniformes, no demasiado grandes. Los alimentos para cocinar que estén congelados, tienen que descongelarse previamente.
Los alimentos para cocinar deben secarse minuciosamente, para evitar en gran parte las salpicaduras al sumergirlos en la grasa.
Conserve la grasa hasta la siguiente utilización en un recipiente cerrado y en un lugar fresco.



Los pinchos de la fondue pueden variar su longitud. Destornille sencillamente el mango, dele la vuelta y atornille el palo por la otra parte al mango. Para la fondue con aceite o caldo recomendamos el largo, para la fondue de queso o chocolate, la variante corta.

RECETAS PARA FONDUTA

Fondue china
para 4-8 personas
Por cada una, 200 g de solomillo de ternera, bistec de cerdo, filete de pollo, hígado de ave, riñones de ternera, filete de lenguado, langostinos (crudos, limpios, también pueden ser congelados), 125 g de fideos chinos, 125 g de hojas de espinacas, 125 g de apio en rama, 125 g de zanahorias, 800 ml de caldo de pollo, 2 cucharadas de vino de Jerez seco o vino blanco, 2 huevos

Cortar la carne, las vísceras limpias y el pescado en finas rodajas. Dado el caso, descongelar los langostinos. Sumergir los fideos chinos 10 minutos en agua caliente.
Lavar las espinacas, quitar los tallos duros. Limpiar las zanahorias y el apio y cortarlos en rodajas.
Batir los huevos.
Disponer los ingredientes en fuentes separadas. Calentar el caldo de pollo con el Jerez al nivel más alto sobre la placa. En cuanto el caldo esté caliente, cambiar al nivel medio, de manera que el caldo sólo hierva ligeramente.
Pinchar el pescado, la carne, las vísceras y las verduras en los pinchos de la fondue y cocerlos en el caldo. Si es necesario, entremedias rellenar con un poco de caldo.
Sirva acompañado de salsas de fondue, por ej. salsa curry o salsa cocktail o una salsa agridulce china.
Para terminar, echar los fideos chinos en remojo, el resto de las verduras y los huevos batidos en el caldo y servir éste en cuencos para sopa.

Fondue bourguignonne
para 4-8 personas
800 g carne de vaca magra (solomillo)
Escabeche:
100 ml de aceite vegetal, 1 cucharadita de granos de pimienta negra, 1 cucharadita de granos de mostaza, 1 punta de cuchillo de copos de chili, 1 hoja de laurel, 2 cebollas, 800 ml de aceite resistente al calor

Calentar un poco el aceite vegetal, añadir las especias y dejar macerar.
Picar las cebollas.
Cortar la carne en grandes dados de aprox. 2 cm y póngala en escabeche con el aceite especiado y las cebollas varias horas tapada en el frigorífico.
Antes de la preparación, quitar la carne del escabeche y escurrir.
Llenar la cazuela con el aceite de fondue, colocarla sobre la placa y calentar con la cazuela abierta, al nivel máximo aprox. 20 minutos, hasta que se alcance la temperatura óptima.
Pinchar los trocitos de carne en el pincho de la fondue y cocer según el gusto en aceite caliente.
Salpimentar la carne cocinada y servir con salsas de fondue / dips, por ej. con una salsa de cocktail clásica.

Fondue de queso

Recomendamos derretir el queso rallado, a la vez que se remueve continuamente, en una cazuela sobre el fogón de la cocina a un nivel bajo.
Frote la cazuela de la fondue a su gusto con medio diente de ajo. En cuanto se haya derretido el queso, trasvase éste a la cazuela de la fondue y coloque ésta en el aparato. Ajuste el regulador de la temperatura al nivel más bajo. La masa de queso debe mantenerse caliente, pero no puede hervir.
Atención: si el queso se quema ligeramente, dado el caso, desconecte el aparato completamente y aproveche el calor residual

Fondue suiza de queso
para 4-8 personas
1 diente de ajo, 80 ml de vino blanco seco, 200 g por persona de emmental y gruyer rallados, 1 cucharadita de almidón alimentario, pimienta blanca, 1 cucharada sopera de aguardiente de cerezas, 1 barra de pan

Partir por la mitad el diente de ajo y frotar con ello la cazuela cerámica. Derretir el queso conjuntamente con el vino, removiendo constantemente, a un nivel medio. Una vez se haya derretido todo el queso y empiece a hervir suavemente, amasar el almidón alimentario con el aguardiente de cerezas y mezclarlo en la masa de queso. Condimentar con pimienta.
Cortar la barra de pan en dados y sumergirlos con el pincho de la fondue en la masa de queso.

Fondue británica de queso
para 4-8 personas
250 g de queso cheddar, 150 g de queso Stilton, 3 cucharadas soperas de mantequilla, 75 ml de nata o leche, 3-4 cucharadas soperas de ketchup, 1 cucharadita de almidón alimentario, 1-2 cucharadas soperas de vino de Oporto claro, Pan blanco / pan de nueces, 6-8 ramas de apio, 3-4 peras firmes.

Cortar el queso en trozos pequeños y derretirlos conjuntamente con la mantequilla y la nata a la vez que se remueve constantemente. Añadir el ketchup. Revolver el almidón alimentario con agua o vino y añadirlo y mezclar.
Cortar el pan y las peras en dados, el apio en rodajas y sumergirlos con el pincho de la fondue en la masa de queso.

Fondue italiana de queso
para 4-8 personas
100 g por persona de queso asagio, fontina y provolone, 100 g de mascarpone, aprox. 75 ml de leche, 1 cucharada sopera de mantequilla, 1 cucharada sopera de harina, 75 ml de vino blanco, 2 yemas de huevo, grissini, jamón de Parma

Rallar el queso gruesamente, mezclarlo con el mascarpone y la leche y dejarlo macerar durante la noche en el frigorífico.
Hacer una masa con la harina y la mantequilla. Hervir el vino blanco, ligarlo con la masa de harina y mantequilla e introducir revolviendo la mezcla de lechequeso. Por último diluir las yemas de huevo batidas. No cocer más la masa, para que las yemas de huevo no se pasen.
Enrollar los grissini con el jamón y mojarlos en la masa de queso.
Sírvalo acompañados de antipasti italianos.

Fondue dulce para golosos

Derrita el chocolate sobre el fogón de la cocina al baño María. Vaya añadiendo un poco de nata o de leche para que la masa se haga más cremosa. En cuanto se haya derretido el chocolate, puede poner la cazuela en el aparato. Como el chocolate se quema en seguida, debería seleccionar el nivel de temperatura más bajo de la raclette, para que el chocolate derretido únicamente se mantenga caliente, en ningún caso puede hervir.

Fondue de chocolate – receta básica

Derretir, según gustos, chocolate con leche, sin leche o chocolate blanco añadiéndole un poco de leche o nata, como se ha descrito más arriba.
Pelar frutas a su gusto y trocearlas en tacos de bocado, por ej. plátanos, fresas, frambuesas, manzanas, albaricoques, etc. Poner los trozos de fruta a disposición en las dos bandejas. Según el tipo de fruta, si quiere puede salpicar con un poco de zumo de limón.
A la mesa, pinchar respectivamente un trozo de fruta a un pincho de la fondue y sumergirlo en el chocolate caliente. Sacarlo de nuevo rápidamente, dejarlo enfriar un poco y ¡disfrutarlo!

Variaciones
Condimente a su gusto la masa de chocolate, por ej. con una pizca de canela molida, de pimienta o de cardamomo o con un chorrito de licor de naranja o sirope de vainilla.
Sirva para la fondue, además de fruta, por ej. muffins cortados en porciones o rollitos de crepes:
Para ello fría finísimos crepes (por ej. con la crepera eléctrica UNOLD® Crêpesmaker). Unte finamente los crepes todavía calientes con confitura (de albaricoque o de naranja) y enróllelos firmemente. Corte los crepes en trozos de bocado.

Fruta en salsa de chocolate

para 4-8 personas
200 ml de nata líquida, 140 g de cobertura de chocolate sin leche, 1 pizca de condimento de pan de especias o pimienta de cayena (según gusto), 100 ml de zumo de naranja, fruta a su gusto, por ej. plátanos, fresas, piña, peras, mandarinas.

Calentar la nata líquida con las especias.
Romper el chocolate en porciones y derretirlos en la nata.
Mezclar con el zumo de naranja. Limpiar la fruta y cortarla en trozos. Pinchar los trozos de fruta y sumergirlos en la salsa de chocolate.
Consejo:
salpicar la fruta preparada con un poco de zumo de limón para que no se vuelva de color marrón.

Fondue ponche

para 4-8 personas
100 g de frambuesas congeladas, 2-3 clavos, 1 punta de cuchillo de piel de limón rallada, 1 cucharada sopera de zumo de limón, 1 rama de canela, 1 anís estrellado, 1 cucharada sopera de ron, 500 ml de vino tinto, 80 g de azúcar, 50 g de almidón alimentario, pan de especias, muffins

Descongelar las frambuesas, hacer un puré junto con el zumo y la piel de limón. Calentar las especias con el vino tinto en la cazuela de acero inoxidable, pero sin hervir. Mezclar el azúcar revolviendo.
Pasar las frambuesas por un colador, remover con el almidón alimentario y añadirlo al vino tinto. Llevar a ebullición una vez, quitar las especias.
Cortar en trozos el pan de especias y / o los muffins y mojar en la masa del ponche.
Consejo:
si también van a comer niños, quitar el ron y sustituir el vino tinto por zumo de cerezas.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur.

Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet.
Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.

Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

GUARANTEE CONDITIONS

We guarantee our appliances for 24 months, or in case of commercial use for 12 months, from the date of purchase in case of defects that occur during normal use and are demonstrably due to a factory fault. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.

Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties.
Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

Les défauts de l'appareil qui se produisent malgré l'utilisation correcte suite à une faute de l'usine et dont nous sommes informés immédiatement après qu'ils soient constatés dans les 24 mois après la livraison aux preneur final, seront réparés gratuitement.
Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden, gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze.
Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken.

Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.

Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti.
Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

CONDICIONES DE GARANTIA

Otorgamos garantía de 24 meses sobre nuestros aparatos a partir de la fecha de compra por daños que durante su uso comprabadamente tengan que ver con errores de fábrica. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio.

Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.

Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky.

Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst Deutschland
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

ÖSTERREICH

Kundendienst-Annahme Österreich
Friedrich Wagner Werksvertretungen
Kirchstetterngasse 25-29
A-1160 Wien
Telefon +43 (0) 1/4 93 15 28-0
Telefax +43 (0) 1/4 93 15 28-20
E-Mail f.wagner@gmx.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

NOTIZEN

NOTIZEN

NOTIZEN

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

DISPOSICIÓN / PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišťění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

Aus dem Hause

UNOLD®